

Dopełnienie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **10.5**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zaciera **15.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.55 kg (11.7%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Żytni | 0.67 kg (14.2%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.52 kg (11%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.43 kg (9.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (4.2%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (2.1%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (21.2%) | 80 % | 5 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.75 kg (15.9%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 40 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 40 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------|-----|--------|--------|---------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 500 ml | Danstar |
|----------------------|-----|--------|--------|---------|