

# Eryk Viking

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **24**
- SRM **5.1**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann	0.2 kg (5.6%)	10 %	7
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (83.3%)	80 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	15 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	1 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hibickus	10 g	1 min	5 %

## Drożdże

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

lallemand Lalbrew New England Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	---
---	-----	-------	------	-----