

Eryk Viking

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **16.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.2 kg (85.3%)	60 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4%)	60 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (4%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	15 g	45 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	1 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Suszone mango	10 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand Lalbrew New England Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- W trakcie filtracji dodać do brzeczki 10g chmielu Azacca

Do fermentacji ok 40g Wai-iti od 1 dnia
19 lut 2023, 19:25