

## Fehu

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **12.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg (32.5%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.05 kg (0.8%)	73 %	100
Ziarno	Castle Cafe	0.05 kg (0.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.8%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Sabro	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Sabro	10 g	5 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	LaIBrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Kwas L-askorbinowy	2 g	Butelkowanie	---
------	--------------------	-----	--------------	-----