

Five o'clock

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (13.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (13.3%)	78 %	18
Ziarno	Carabody	0.5 kg (6.7%)	78 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Riwaka	20 g	10 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Riwaka	30 g	1 min	3.3 %
Whirlpool	Riwaka	50 g	10 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

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

Ziolo	Herbata	30 g	Fermentacja cicha	1 dni
-------	---------	------	-------------------	-------