

Gotland

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **5.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	1 kg (13.5%)	63 %	10
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	0.2 kg (2.7%)	81 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.7%)	80 %	39