

## herbaciane ale

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **75.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	7.5 kg (50%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	75 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	75 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	75 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	75 g	0 min	7.1 %