

## Iluminacja

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.1%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Summer	5 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	5 g	5 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	10 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Summer	10 g	4 dni	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---