

:kappa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (18.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (16.9%)	82 %	4
Ziarno	płatki jaglane	0.4 kg (6.8%)	80 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (6.8%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Equinox	10 g	60 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	15.8 %
Na zimno	Equinox	35 g	7 dni	16.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Summit	50 g	5 dni	18 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM