

# keptinis

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **Mild**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Notatki

- Do słodu dolana niemal wrząca woda tak aby uzyskać jak najgęstszą masę o temp 66-70C. Wiadro owinięte kocem, odczekana 1h. Następnie gęsty zacier został przeniesiony do piekarnika na brytfankę z papierem do pieczenia, o temp 250C. Wyłączono grzanie i pieczono do uzyskania ciemnobrązowej spieczonej warstwy.  
*15 lip 2018, 22:16*