

## Kombinacja

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **7.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (9.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.6 kg (9.2%)	81 %	53