

lekkie_ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **43**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **70.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	3 Płatki pszeniczne	1 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pułaski	30 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	oktawia	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	perle	30 g	60 min	4.4 %
Gotowanie	pułaski	60 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	oktawia	60 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	perle	60 g	15 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs