

## Ieekkie na lato

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **17**
- SRM **3.5**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (65.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (11.6%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	55 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	45 g	4 dni	10.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis