

# LOKI

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (72.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.5%)	80 %	5
Cukier	Cukier Biały	0.9 kg (13%)	80 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	40 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	40 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	5 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Roztwór cukru 1 Kg - 15 min przed końcem gotowania  
*12 paź 2018, 22:17*