

## New

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **95**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **83 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.9 kg (78%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	6 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	12 %
Na zimno	Chinook	30 g	6 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis