

nisko

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **39.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	dekstrynowy	0.4 kg (7.4%)	--- %	10
Ziarno	golden	0.4 kg (7.4%)	--- %	9