

## Ostatki

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **8.6**

## 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **75C**
- Wyladuj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.7%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (2.8%)	75 %	59
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (13.9%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.01 kg (0.3%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (27.7%)	70 %	40
Dodatek	glukoza	1 kg (27.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min