

## Owocowe dzielone na 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.3 kg (22%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	35 g	20 min	7.1 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's