

## p1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (12.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (25%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	9.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	70 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile