

## Pas4

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (55%)	81 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.7 kg (45%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15.5 %