

podstawka pod coffee, session, nz

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (35.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 3 kg (26.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (26.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (3.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | viking enzymatyczny | 0.5 kg (4.4%) | 76 % | 7 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.4 kg (3.5%) | 76.1 % | 0 |