

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