

Powiew lata

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **32**
- SRM **2.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	1 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (6.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	30 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	---