

## Pryma Sort

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **12.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (12.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.4 kg (38.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	3 kg (47.6%)	79 %	7
Ziarno	Viking Barwiący	0.1 kg (1.6%)	65 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	7 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Rumianek	50 g	Gotowanie	0 min