

## Sapere aude II/Aurora Borealis

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **20.8**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Pale Crystal FM	0.275 kg (3.9%)	77 %	90
Płynny ekstrakt	Briess LME - Pilsen Light	1.2 kg (17%)	78 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.3 kg (4.2%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jagody jałowca	30 g	Gotowanie	10 min