

ściepki

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **8.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **46.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (26.1%)	82 %	3
Ziarno	GOLDEN ALE Viking Malt	2.5 kg (21.7%)	80 %	12
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (1.7%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (1.7%)	80 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (0.9%)	85 %	3
Ziarno	COOKIE Viking Malt 0,5kg	0.5 kg (4.3%)	72 %	50
Ziarno	red ale	2 kg (17.4%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (26.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	30 min	4 %
Gotowanie	Jarrylo	25 g	40 min	11.4 %

Whirlpool	Jarrylo	75 g	0 min	11.4 %
-----------	---------	------	-------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	20 min