

## Session V1

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (97.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	6 dni	8.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	6 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---