

## Smoothness

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (79.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (10.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	5 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	5 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	5 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	15 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	---	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	---	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentis