

starter

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (100%)	80 %	5