

Stiut 07.05.2021

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **30.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **900 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **945 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **1138.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **699 L**
- Całkowita objętość zacieru **932 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	100 kg (38.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	50 kg (19.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	50 kg (19.4%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Barwiący	18 kg (7%)	75 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	15 kg (5.8%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	25 kg (9.7%)	76.1 %	0