

Szybkie Śniadanie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Orkiszowy	1 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (10%)	85 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %