

Tanioszka niesłodowa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **3.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (51.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1.2 kg (36.4%)	75 %	2
Ziarno	Viking Munich Malt	0.2 kg (6.1%)	78 %	18
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (6.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	40 min	5.3 %
Whirlpool	Styrian Dragon	10 g	40 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	40 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---