

## Test 2 kwas

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **17**
- SRM **4.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (26.7%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (26.7%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (13.3%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Owoce	4000 g	Fermentacja cicha	4 dni