

test2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (61.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking cookie malt	0.25 kg (9.1%)	75 %	50
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (10.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (18.2%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	1 min	10 %
Gotowanie	Marynka	8 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	1 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale