

Urodzinowe dla rodziców

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 50 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 50 min | 8.4 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 20 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 20 min | 8.4 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 22 g | 5 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 3.5 g | 5 min | 8.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar BRY-97 | Ale | Suche | 11 g | danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |