

## ver

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1700 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1785 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2183.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1266 L**
- Całkowita objętość zacieru **1688 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1266 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1339.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2183.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	296 kg (70.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	42 kg (10%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	42 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	42 kg (10%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	1100 g	20 min	13 %
Gotowanie	Cascade	1000 g	10 min	6 %
Whirlpool	Cascade	1100 g	20 min	6 %
Whirlpool	Citra	500 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	500 g	20 min	7 %
Na zimno	Kohatu	3000 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Equinox	4600 g	7 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------