

Vic Sic

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **20.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (40.5%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (23.8%)	98 %	25
Ziarno	Red Active Viking Malt	1 kg (23.8%)	70 %	35
Ziarno	Caraaroma Weyermann	0.5 kg (11.9%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	30 g	15 min	16.3 %