

# VIKING HELLES

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **Munich Helles**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (87.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Golden ale	0.5 kg (6.3%)	80 %	14
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.3%)	77 %	26