

## Vikings Beer Nachmielone :)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **91**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden Ale	2.5 kg (38.5%)	80 %	12
Ziarno	Viking Caramel Pale	0.5 kg (7.7%)	77 %	8
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.5 kg (7.7%)	75 %	63
Ziarno	Viking Pale Cookie	0.5 kg (7.7%)	75 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	10 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Mount Hood	20 g	14 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis