

Vikings Beer

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- 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 | 20 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 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 14 dni | 15.5 % |

Drożdże

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