

## Z resztek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **7.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno          | Viking Pale Ale malt              | 2 kg (40%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno          | Strzegom Pszeniczny               | 0.7 kg (14%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno          | Biscuit Malt                      | 0.2 kg (4%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno          | Karmelowy Jasny<br>30EBC          | 0.2 kg (4%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno          | Płatki owsiane                    | 0.5 kg (10%) | 60 %       | 3   |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt<br>słodowy jasny | 1.4 kg (28%) | 81 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Willamette | 50 g  | 15 min | 5 %        |
| Whirlpool | Oktawia    | 30 g  | 15 min | 7.1 %      |
| Whirlpool | Sabro      | 20 g  | 15 min | 15 %       |
| Whirlpool | Triumph    | 50 g  | 15 min | 9.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |