

12 amerykańców

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **96**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (61.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden ale	0.6 kg (28.6%)	80 %	14
Ziarno	dekstrynowy	0.2 kg (9.5%)	79 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	5 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	100 g	Fermentis