

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **7.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale	5 kg (71.4%)	79 %	7
Ziarno	Viking malt carmel	1 kg (14.3%)	72 %	50
Ziarno	Carmel ale	1 kg (14.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	15 g	20 min	2.5 %
Gotowanie	Amarillo	24 g	45 min	10 %

Drożdże

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