

hazy ipka wody wysłodkowe

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.75 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (34.5%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (6.9%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.1 kg (6.9%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	10 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis