

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (35.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (14.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	citra	10 g	30 dni	13.2 %
Na zimno	simcoe	10 g	30 dni	12.8 %