

Miki

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód Pszeniczny viking malt	3.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Słód pilzneński viking malt	2.5 kg (35.7%)	77 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	5 g	10 min	10 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	5 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safeale k-97	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min