

Nzpa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.6 kg (76.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (12.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.1%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.12 kg (1.2%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	60 min	10.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	30 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	50 g	10 min	9.9 %
Whirlpool	Nectaron	50 g	0 min	9.9 %