

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	cookie	0.15 kg (4.8%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	10 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %