

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	golden ale	0.2 kg (4.3%)	80 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	50 g	10 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kalendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kafir	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	aframom madagaskarski	15 g	Gotowanie	10 min