

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **47**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (35.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3.95 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	45 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	13.1 %