

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **46**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (16%)	72 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.12 kg (3.8%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	7 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	4 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	7 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	7 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %