

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (57.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (17.9%)	61 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.19 kg (6.8%)	70 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (17.9%)	80 %	5