

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **8.5**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (18.2%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (9.1%)	75 %	125
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Marynka	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	90 g	2 dni	12 %
Na zimno	Sybilla	50 g	2 dni	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	2 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	12 g	Safale