

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (22.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	12.1 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	5 min	12.1 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Motueka	69 g	2 dni	4.5 %
Na zimno	Sabro	69 g	2 dni	15 %