

- 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 % |