

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (22.7%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (70.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	27 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	12 %