

Albig

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **54**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.7%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (4.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	20 g	14 dni	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	14 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis