

apa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (10%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	5 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	7.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	7.6 %