

Apa

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (16.7%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	7 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	8 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	14 g	1 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	9 g	1 min	17 %
Na zimno	Chinook	12 g	2 dni	13 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	7.1 %
Na zimno	Summit	10 g	2 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis