

Apa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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 | 5 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 25 g | 5 min | 11 % |
| Gotowanie | Calypso | 15 g | 15 min | 14.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Calypso | 25 g | 5 min | 14.9 % |