

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **63**
- SRM **26.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.3 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (40.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (40.3%)	80 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.6 kg (9.7%)	80 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.2%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.2%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (3.2%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	9 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	simcoe	20 g	15 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	5.9 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	11.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis