

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.291 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (88.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.3%)	73 %	124.1
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.4%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	cascade	30 g	1 min	7.9 %
Gotowanie	cascade	20 g	30 min	7.9 %
Na zimno	cascade	70 g	7 dni	7.9 %
Na zimno	simcoe	50 g	7 dni	12.8 %