

ASas

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (25.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.2 kg (10.3%) | 58.7 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.25 kg (64.1%) | 81 % | 6 |