

asd

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	2.5 kg (72.5%)	81 %	4
Ziarno	red active	0.25 kg (7.2%)	80 %	40
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (11.6%)	70 %	2
Płynny ekstrakt	yuzu	0.3 kg (8.7%)	75 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	10 %