

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **85**
- SRM **6.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	25 g	90 min	17 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %