

Core

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **89**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilznieński | 1 kg (14.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 5 min | 13 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | 6 dni | 13 % |