

Dla grubasów.

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **57**
- SRM **4.3**

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 brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Ahtanum	40 g	2 dni	5 %