

do robienia

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.8 kg (67.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (11.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.5 kg (21.1%) | 80 % | 6 |