

Ifko

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (22.2%)	100 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	100 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	11 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	1 min	11 %