

Kwiatowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	7 kg (58.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	55 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	-

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kwiaty	500 g	Fermentacja cicha	5 dni