

Miki

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 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 |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Słód Pszeniczny viking malt | 3.5 kg (50%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Słód pilzneński viking malt | 2.5 kg (35.7%) | 77 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (7.1%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 50 min | 10 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 12.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 5 g | 10 min | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 15 g | 3 dni | 12.7 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 5 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| safeale k-97 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 10 g | Gotowanie | 15 min |