

Mikroipa

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **51**
- SRM **3.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (55.6%)	75 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (37%)	75 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (7.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni