

Milk

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (41.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.3 kg (5%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Barbe Rouge | 50 g | 20 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 25 g | 10 min | 16.5 % |
| Gotowanie | belma | 25 g | 10 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Barbe Rouge | 50 g | 7 dni | 6.6 % |