

na lato

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **46**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 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	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (10%)	70 %	7
Dodatek	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	no name	30 g	50 min	6 %
Gotowanie	noname	20 g	40 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mrożony sok z owoców	2500 g	Fermentacja burzliwa	10 dni