

Na szybko

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Honey Malt	0.6 kg (11.5%)	80 %	49
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.6 kg (11.5%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	60 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	15 g	20 min	5.1 %