

Niskoalkoholowe

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (29%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy	0.1 kg (2.9%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (7.2%)	75 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale