

-
- Gęstość **15.9 BLG**
 - ABV **6.7 %**
 - IBU ---
 - SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75%)	90 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.6 kg (7.5%)	95 %	5
Ziarno	Corn, Flaked	1.4 kg (17.5%)	90 %	2