

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	mosaic	5 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	mosaic	10 g	40 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	5 min	9.1 %
Whirlpool	amarillo	25 g	0 min	9.1 %