

RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **67**
- SRM **43.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (4.3%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (21.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	80 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	10 g	Gotowanie	10 min