

Świerkowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	70 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (64.3%)	70 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	30 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	świerk	250 g	Gotowanie	30 min