

V1

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **57**
- SRM **8.9**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.39 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	5 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	CaraBody Viking Malt	0.5 kg (7.4%)	72 %	8
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.5 kg (7.4%)	72 %	50
Ziarno	karmelowy 50 - Viking Malt	0.5 kg (7.4%)	65 %	50
Cukier	Sugar white	0.25 kg (3.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	80 g	50 min	6.9 %
Gotowanie	Perle	20 g	20 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
U.S. East Coast 01	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
Hybrid Ale Yeast	Ale	Suche	5 g	Gozdawa