

## Wzornik

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (12.9%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	15.5 %