

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **34.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.5 kg (49.8%) | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED       | 1 kg (33.2%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat     | 0.2 kg (6.6%)  | 77 %       | 97   |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate  | 0.18 kg (6%)   | 71 %       | 1150 |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.13 kg (4.3%) | 55 %       | 1150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 22 g  | 60 min | 7.6 %      |