

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **12**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (59.7%)	81 %	5
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	1.44 kg (17.2%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.24 kg (2.9%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	0.12 kg (1.4%)	74 %	80
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.24 kg (2.9%)	74 %	175
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.6%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.05 kg (0.6%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.24 kg (2.9%)	85 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (6%)	70 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (6%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	70 min	15 %
Gotowanie	Citra	6 g	40 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	6 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	5 min	4 %