

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **7.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (61.1%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (30.5%)	80 %	16
Ziarno	Carahell0,2	0.2 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	zakwaszaszający	0.1 kg (1.5%)	73 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	10 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min