

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU ---
- SRM **23.8**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony CM	2 kg (19%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W	0.5 kg (4.8%)	65.2 %	280
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.8%)	75 %	30