

Resztki słodów

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **9.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (46.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10 %
Brzeczka przednia	Tradition	20 g	1 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale