

## Tipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt               | 8 kg (52.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt                | 4 kg (26.3%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane                     | 1 kg (6.6%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150                | 0.5 kg (3.3%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | 1 Caramel/Crystal Malt             | 0.1 kg (0.7%) | 74 %       | 160 |
| Ziarno | 1 Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (0.7%) | 73 %       | 120 |
| Ziarno | 3 Płatki pszeniczne                | 0.5 kg (3.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski                        | 1 kg (6.6%)   | 80 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | pułaski | 100 g | 55 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | oktawia | 30 g  | 55 min | 7.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 300 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                 | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-----------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | herbata Lady Gray Tea | 20 g  | Gotowanie | 60 min |