

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **95**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **35.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	100 g	60 min	6 %
Gotowanie	Hallert	100 g	60 min	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

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