

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **8.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1 kg (34.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (17.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (24.1%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	calypso	10 g	30 min	14.8 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	10 min	4.6 %