

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **51**
- SRM **19.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **30 C**, Czas **68 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **31.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **68 min** w **30C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 6 kg (68.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (13.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.2 kg (13.7%) | --- % | --- |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.35 kg (4%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zythos | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Azacca | 20 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Zythos | 10 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Azacca | 10 g | 30 min | 14 % |
| Gotowanie | Zythos | 20 g | 0 min | 11 % |
| Gotowanie | Azacca | 20 g | 0 min | 14 % |