

- 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 %