

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **23.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.55 kg (44%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (39.7%)	81 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (3.4%)	75 %	70
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.1 kg (1.7%)	72 %	165
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.1 kg (1.7%)	75 %	270
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.3 kg (5.2%)	75 %	450
Ziarno	Chocolate Malt	0.25 kg (4.3%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %