

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **34.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (49.8%)	85 %	7
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (33.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (6.6%)	77 %	97
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.18 kg (6%)	71 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (4.3%)	55 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	22 g	60 min	7.6 %