

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **15**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (74.6%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (4.5%)	70 %	1034
Ziarno	Caramunich® typ I	0.35 kg (10.4%)	73 %	80
Ziarno	Castle Cafe	0.35 kg (10.4%)	75.5 %	480

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	6 g	60 min	13.4 %