

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **39**
- SRM **24.1**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (83.3%)	83 %	6
Ziarno	Simpsons DRC (Double Roast Crystal)	1 kg (16.7%)	--- %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sybilla	60 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	sybilla	40 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	fermentis