

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **7.2**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **26.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess LME - Pilsen Light	3.5 kg (70%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (10%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	16.8 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier	500 g	Gotowanie	15 min