

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (36.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (22.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (22.1%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.4%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvign	20 g	60 min	11.2 %
timer:45min				
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.7 %
timer: 15min dodać trawę cytrynową				
Na zimno	Nelson Sauvign	30 g	7 dni	11.2 %
Na zimno	Motueka	30 g	7 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min