

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **55**
- SRM **49.4**

### 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 brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (17.4%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (34.8%)	85 %	7
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Caramunich® typ I	0.45 kg (7.8%)	73 %	80
Ziarno	Castle Cafe	0.65 kg (11.3%)	75.5 %	480
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.4 kg (7%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	28 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Puławski	30 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	15.2 %