

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **10.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (39.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (39.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (3.9%)	75 %	59
Ziarno	Aromatic Malt	0.3 kg (3.9%)	78 %	51

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	7 min	4 %
Gotowanie	Citra	50 g	7 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar