

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **10.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.55 kg (11.7%)	70 %	160
Ziarno	Pszeniczny	0.17 kg (3.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	sabro	30 g	10 min	15 %