

5.

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **58**
- SRM **13.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (81.9%)	80 %	6
Ziarno	Crystal Dark 420-480 Crisp	0.1 kg (2.4%)	74 %	450
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.4%)	79 %	50
Ziarno	Specjal B 350	0.15 kg (3.6%)	68 %	350
Ziarno	specjal x	0.2 kg (4.8%)	68 %	350
Cukier	DEMARA	0.2 kg (4.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	35 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale