

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **27**
- SRM **23.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (78.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (7.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.0375 kg (1.5%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	12.4 %