

67 SRIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU ---
- SRM **74.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.8 kg (33.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (33.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.7%)	70 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.6 kg (7.3%)	70 %	160
Ziarno	Jęczmień palony	0.65 kg (7.9%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (7.3%)	73 %	1001