

Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **7.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	8 %
Gotowanie	Magnat	25 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %