

barley

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **38**
- SRM **13.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	red ale	1 kg (10%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (10%)	70 %	70
Ziarno	Słód Golden Ale	1 kg (10%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Whitbread Golding (WGV)	50 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Whitbread Golding (WGV)	25 g	15 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Whitbread Golding (WGV)	25 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	25 g	1 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	pilot	25 g	15 min	7.5 %