

Bazył

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **38**
- SRM **24.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (78.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (7.9%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Monachijski | 0.35 kg (5.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Simpsons - Roasted Barley | 0.3 kg (4.7%) | 70 % | 1084 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale T-58 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Proszek forte bez imbiru i szafranu | 80 g | Gotowanie | 60 min |
| Dodatek smakowy | Miod | 500 g | Gotowanie | 60 min |
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 30 min |
| Przyprawa | Imbir świeży | 100 g | Gotowanie | 60 min |