

Czysty magazyn

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (42.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (19.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.25 kg (7.6%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Willamette	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale