

Domini

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **47**
- SRM **31.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126500 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **139122 L**
- Całkowita objętość zacieru **185496 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **139122 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **33752 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126500 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	22730 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6818 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4550 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	4550 kg (9.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	3181 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	909 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	3636 kg (7.8%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	270000 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lomik	180000 g	20 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	625000 ml	Wyeast Labs