

Graff

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **10.5**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (18.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (37%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.2 kg (7.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (18.5%) | 75 % | 150 |
| Dodatek | sok(6l jabłko i gruszka) | 0.5 kg (18.5%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 4 % |