

Ide na grilla

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **38**
- SRM **32.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	3.5 kg (54.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (31%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.1%)	68 %	300
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (3.9%)	78 %	100
Ziarno	Cafe Light	0.3 kg (4.7%)	78 %	250
Ziarno	Castle Wheat Black	0.2 kg (3.1%)	70 %	1250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	27 g	60 min	14 %