

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 brzezki **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 % |