

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **28**
- SRM **20.2**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (89.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (3.6%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (3.6%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.2 kg (3.6%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |