

Mastodon

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **53**
- SRM **20.8**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.3 kg (42.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.7 kg (9.1%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (26%)	85 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (3.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	12 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar