

Modyfikowany Estus

- Gęstość **34.9 BLG**
- ABV **18.4 %**
- IBU **102**
- SRM **58.8**

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 **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (41.7%)	79 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	1000
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.2%)	78 %	350
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.2%)	85 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	1 %	---
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (4.2%)	80 %	---
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.2%)	--- %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	100 g	90 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	100 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	jh

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki z beczki po whisky	50 g	Fermentacja cicha	30 dni