

Na domowych chmielach

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Marynka	50 g	10 min	6 %