

Na rozruch drożdży

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **34**
- SRM **10.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (65.2%)	80 %	5
Ziarno	Crystal malt EBC Thomas Fawcett	0.3 kg (13%)	70 %	160
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (21.7%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Whc po stoucie na bitwy	Ale	Gęstwa	150 ml	Whc