

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 |