

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **21.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **21 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (62.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (2.3%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %
Na zimno	lunga	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---