

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **26.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.2 kg (52%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (6.5%)	76 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.35 kg (5.7%)	60 %	690
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.2 kg (3.3%)	55 %	591