

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **56**
- SRM **9.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	5 kg (92.6%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	120 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	45 g	120 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	45 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	45 g	1 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	10 g	---