

por.

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **49**
- SRM **54.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	9 kg (74.4%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1.2 kg (9.9%)	79 %	130
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (0.8%)	70 %	837
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (2.5%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	11 %