

Resztki

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **16.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.26 kg (4.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.53 kg (9.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (6.2%)	85 %	125
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Admiral	20 g	5 min	14.3 %