

Resztkowy

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **38.7**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (51.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (21.9%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.4 kg (14.6%)	70 %	1000
Ziarno	Carahell	0.2 kg (7.3%)	77 %	26
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.09 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Safale