

Ris

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU ---
- SRM **70.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (29.8%)	90 %	621
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (17.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (1.8%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (1.8%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.5%)	55 %	985