

ris

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **52**
- SRM **59**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.9 kg (17.6%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (7.8%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	kawowy	0.5 kg (9.8%)	77 %	500
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (2%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	15 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Suche	20 g	---