ris

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **88**
- SRM **49.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg *(76.2%)*	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(9.5%)*	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg *(4.8%)*	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg *(4.8%)*	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg *(2.4%)*	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.25 kg *(2.4%)*	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	0 min	5.1 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.