

RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **55**
- SRM **67.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	7 kg (63.6%)	80 %	8
Ziarno	Special B Malt	1 kg (9.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (2.3%)	78 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.5%)	55 %	1100
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.3%)	71 %	1100
Ziarno	Wheat, Roasted	0.5 kg (4.5%)	54.3 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	1.25 kg (11.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	50 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile