

Ris

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU ---
- SRM **38.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (31.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny1	0.3 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (15.9%)	60 %	4