

RIS + wyśładzanie na Braggota

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **37**
- SRM **54.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (30.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.3%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale