

- Gęstość **33.7 BLG**
- ABV **17.4 %**
- IBU **68**
- SRM **62**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (49.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (17.9%)	78 %	18
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (9%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.17 kg (1.5%)	70 %	299
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (4.5%)	80 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Carafa II spec	0.75 kg (6.7%)	70 %	812
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	85 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	20 dni