

rysiek

- Gęstość **32 BLG**
- ABV **16.3 %**
- IBU **85**
- SRM **47.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.8 kg (64.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.3%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	50 g	20 min	11.2 %