

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **6.3**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.1 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (14%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.068 kg (0.9%)	68 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (14%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis