

- 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 |