

Sprzątanie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.7 kg (28%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1.1 kg (18.1%)	75 %	30
Ziarno	Caraclair	0.7 kg (11.5%)	70 %	---
Ziarno	Pilzneński	0.25 kg (4.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.12 kg (2%)	76 %	150
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	26 g	20 min	3 %
Gotowanie	Tettnang	40 g	20 min	4 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %