

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **13.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (66.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.5 kg (6.7%) | 58.7 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 1 kg (13.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.3%) | 79 % | 16 |