

Świetnik

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **49**
- SRM **30.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (5.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (52.8%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.78 kg (9.2%)	85 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	1 kg (11.7%)	74 %	158
Ziarno	Czekoladowy	0.281 kg (3.3%)	60 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.26 kg (3.1%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	65 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's