

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 |