

Testowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale zero | 1 kg (17.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | 1 Whole Mild Malt | 1 kg (17.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | 1 Abbey Malt | 0.2 kg (3.4%) | 80 % | 55 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (17.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | 3 Płatki pszeniczne | 1 kg (17.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (6.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.2 kg (20.7%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | mosaic | 30 g | 10 min | 10.4 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 10 min | 10.4 % |
| Whirlpool | Centennial | 50 g | 10 min | 10.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |