

Tipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8 kg (52.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (26.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (6.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (3.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | 1 Caramel/Crystal Malt | 0.1 kg (0.7%) | 74 % | 160 |
| Ziarno | 1 Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (0.7%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | 3 Płatki pszeniczne | 0.5 kg (3.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (6.6%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | pułaski | 100 g | 55 min | 8.9 % |
| Gotowanie | oktawia | 30 g | 55 min | 7.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | herbata Lady Gray Tea | 20 g | Gotowanie | 60 min |