

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