

XYZ

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **32.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (58%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 1.5 kg (21.7%) | 100 % | 30 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.5 kg (7.2%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.5 kg (7.2%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Chocolate Thomas Fawcett | 0.25 kg (3.6%) | 70 % | 1175 |
| Ziarno | Carafa III | 0.15 kg (2.2%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Golding | 50 g | 60 min | 5 % |