

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 brzeczki **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 %