

Z resztek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **7.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (14%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.4 kg (28%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Willamette	50 g	15 min	5 %
Whirlpool	Oktawia	30 g	15 min	7.1 %
Whirlpool	Sabro	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Triumph	50 g	15 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis