

## Ciemne Ale "Step into darkness" (~Schwarzbier)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **31.1**
- Styl **Schwarzbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski                         | 3 kg (55%)     | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Viking<br>Melanoidynowy             | 1 kg (18.3%)   | 75 %       | 60   |
| Ziarno | Caramunich® typ I                   | 0.5 kg (9.2%)  | 73 %       | 80   |
| Ziarno | Płatki owsiane                      | 0.2 kg (3.7%)  | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Fawcett - Pale<br>Chocolate         | 0.25 kg (4.6%) | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>600              | 0.25 kg (4.6%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Fawcett -<br>Pszenny<br>Czekoladowy | 0.25 kg (4.6%) | 73 %       | 1001 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Książęcy | 15 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Książęcy | 15 g  | 20 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Książęcy | 20 g  | 5 min  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |