

# Dark Hybrid Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **18**
- SRM **54**
- Styl **Dark American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód wiedeński Viking Malt (Polska) | 1 kg (29.4%)   | --- %      | 9.5  |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner                 | 0.8 kg (23.5%) | --- %      | 4    |
| Ziarno | Słód cookie Viking Malt (Polska)    | 0.8 kg (23.5%) | --- %      | 40   |
| Ziarno | Słód barwiący Viking Malt (Polska)  | 0.8 kg (23.5%) | --- %      | 1300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles   | 15 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Tettanger | 10 g  | 20 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Goldings  | 10 g  | 10 min | 5.7 %      |

## Drożdze

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Hybrid Ale Yeast | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa             | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Inne       | Płatki Jęczmienia | 100 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc         | 1.3 g | Gotowanie  | 15 min |