

## Dark side

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **27**
- SRM **32.8**
- Styl **Dark American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (75.8%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 1 kg (15.2%)  | 68 %       | 601 |
| Ziarno | Amber Malt          | 0.6 kg (9.1%) | 75 %       | 60  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | hallertauer taurus    | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-------|-------|-------|--------------|
| Brewferm Lager | Lager | Suche | 12 g  | Brewferm     |