

## Session Dark Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **29**
- SRM **13.1**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (48.5%)    | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 0.75 kg (36.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Briess - Caramel Malt 90L  | 0.15 kg (7.3%)  | 75 %       | 177 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.12 kg (5.8%)  | 74 %       | 118 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate   | 0.04 kg (1.9%)  | 71 %       | 600 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka            | 11 g  | 50 min | 10 %       |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 5 g   | 5 min  | 5.1 %      |
| Gotowanie | Citra              | 5 g   | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Centennial         | 5 g   | 0 min  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| k-97  | Ale | Gęstwa | 20 ml | fermentis    |