

#5 dark

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **56**
- SRM **26.1**

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 **75 %**
- 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	Viking Pale Ale malt	2 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.9%)	73 %	1001
Ziarno	Żytni	0.2 kg (5.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (29.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Zjechałem bo wyszło 20,5 blg.
Na cichą zostanie dodany zest z pomarańczy wygotowany w skoku.
12 gru 2017, 21:30