

ALE CIEMNY

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **34.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (59.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 1 kg (14.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.25 kg (3.7%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 400 | 0.5 kg (7.4%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Cookie | 1 kg (14.8%) | 72 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 50 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |