

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 brzezki **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	---