

Black Docker v2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **33**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki Owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Cara Crisp	1 kg (16.7%)	78 %	30
Ziarno	Crystal Medium Crisp	1 kg (16.7%)	72 %	270
Ziarno	Brown Crisp	0.6 kg (10%)	70 %	135
Ziarno	Chocolate Crisp	0.4 kg (6.7%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Godiva	10 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Bramling Cross	10 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Epic	10 g	30 min	5 %
Gotowanie	Godiva	10 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Bramling Cross	10 g	20 min	6.7 %
Gotowanie	Epic	10 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Godiva	15 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	15 g	10 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Epic	15 g	10 min	5 %
Whirlpool	Godiva	15 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Bramling Cross	15 g	0 min	6.7 %
Whirlpool	Epic	15 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min