

Black Docker

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **32.7**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Crisp	3 kg (40.5%)	83 %	6
Ziarno	Cara Crisp	1 kg (13.5%)	78 %	30
Ziarno	Crystal Medium Crisp	1 kg (13.5%)	72 %	270
Ziarno	Płatki Owsiane Błyskawiczne Crisp	0.8 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny Toasted Crisp	0.6 kg (8.1%)	80 %	28
Ziarno	Brown Crisp	0.6 kg (8.1%)	70 %	135
Ziarno	Chocolate Crisp	0.4 kg (5.4%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Godiva	15 g	45 min	7.1 %
Gotowanie	Bramling Cross	15 g	45 min	6.7 %
Gotowanie	Epic	15 g	45 min	5 %
Gotowanie	Godiva	15 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Bramling Cross	15 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Epic	15 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Godiva	10 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	10 g	5 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Epic	10 g	5 min	5 %
Whirlpool	Godiva	10 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Bramling Cross	10 g	0 min	6.7 %

Whirlpool	Epic	10 g	0 min	5 %
-----------	------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	chipsy dębowe amerykańskie średnio przypalone	50 g	Fermentacja cicha	5 dni