

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 |