

CIEMNA NOC

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **20**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (35.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking kawowy	0.2 kg (3.6%)	40 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.6%)	40 %	1000
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.6%)	40 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	15 min	13 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM705 Złota brama	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Fhirlfloc t	3 g	Gotowanie	15 min