

## ciemne

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **43**
- SRM **29.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (82.4%)	79 %	6
Ziarno	karmelowy	0.1 kg (2.4%)	50 %	600
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1.2%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	x	10 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	10.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale