

Ciemne

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **26**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (80.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.6%)	68 %	600
Ziarno	Special X Bestmalz	0.1 kg (1.8%)	--- %	300
Ziarno	Prażona pszenica IREKS	0.2 kg (3.6%)	--- %	1600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	50 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	5 min	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager S-23	Lager	Gęstwa	300 ml	---
---------------	-------	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min