

## Ciemne Ale "Krok w mrok" (pseudo Schwarzbier)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **22.8**
- Styl **Schwarzbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.4%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (9.7%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.9%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.9%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis