

Ciemne Ale "Step into darkness" (~Schwarzbier)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **25.9**
- 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (56.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (18.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (9.4%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (4.7%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (1.9%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (4.7%) | 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 |