

## Ciemne lekkie - tmawa desitka 10

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **23**
- SRM **24**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (65.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (17.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (6.5%)	68 %	1202
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.5%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis