

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 |