

Ciemne lekkie

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU ---
- SRM **16.4**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.15 kg (4.5%)	70 %	837
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (44.8%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (44.8%)	79 %	16

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis