

Ciemne słabe

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **68**
- SRM **15.5**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (54.1%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (13.5%)	65.2 %	315
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Dark	0.5 kg (13.5%)	95 %	75

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	zielona herbata	100 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Klarowanie	whirfloc	5 g	Zacieranie	10 min