

## 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 |