

Ciemne z dodatkami

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **26.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.7 kg (53.1%)	82 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.3 kg (9.4%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Jabłonią	0.3 kg (9.4%)	82 %	10
Ziarno	Viking - Caramel Rye Malt	0.3 kg (9.4%)	74 %	175
Ziarno	Viking Karmel 150	0.3 kg (9.4%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe light	0.3 kg (9.4%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	10 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	5 g	20 min	8.3 %
Gotowanie	Chmiel fantasia	8 g	20 min	4.2 %
Gotowanie	Chmiel fantasia	8 g	11 min	4.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	20 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	20 g	Gotowanie	20 min