

Ciemniejszy Felek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **12.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (73.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	3 min	4 %