

ciemno to widze

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **64**
- SRM **30.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.7 kg (44.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.2 kg (31.7%)	81 %	5
Ziarno	Carafa III	0.07 kg (1.8%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.07 kg (1.8%)	70 %	690
Ziarno	castlemelting black	0.15 kg (4%)	72 %	1350
Ziarno	viking malt honing/crystal10l	0.1 kg (2.6%)	78.5 %	20
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (13.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	45 min	12.8 %
Gotowanie	Crystal	10 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Apollo	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Apollo	10 g	15 min	17 %
Gotowanie	Crystal	10 g	5 min	4.5 %

Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Chinook	35 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Crystal	20 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
librty balle ale	Ale	Suche	5 g	mogrove jack