

Ciemny Ale Miłosz

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **28.2**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt jasny	1.7 kg (43%)	100 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (25.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (25.3%)	80 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (6.3%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	5 g	Safale