

Ciemny Wdowiec

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **30**
- SRM **27.3**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 8 kg (86%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (4.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.4 kg (4.3%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (5.4%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nadwiślański | 55 g | 60 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 0 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 60 min | 5.5 % |