

## D4

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **11**
- SRM **37.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	3 kg (41.1%)	85 %	14
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (4.1%)	75 %	1100
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.8%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	30 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---