

## 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  | ---          |