

## Dark bitter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **8.6**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (50%)	78 %	16
Płynny ekstrakt	Dark Liquid Extract	1.7 kg (50%)	78 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	10 g	15 min	15 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Equinox	10 g	5 min	13.1 %