

Dark F

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **32**
- SRM **24.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.4%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.3%)	75 %	30
Ziarno	Carafa II	0.34 kg (5%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.2 kg (2.9%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis