

# Dark Hybrid Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **18**
- SRM **54**
- Styl **Dark American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Polska)	1 kg (29.4%)	--- %	9.5
Ziarno	Weyermann - Pilsner	0.8 kg (23.5%)	--- %	4
Ziarno	Słód cookie Viking Malt (Polska)	0.8 kg (23.5%)	--- %	40
Ziarno	Słód barwiący Viking Malt (Polska)	0.8 kg (23.5%)	--- %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Tettanger	10 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Goldings	10 g	10 min	5.7 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Hybrid Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki Jęczmienia	100 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.3 g	Gotowanie	15 min