

# Dark Lager

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **19.8**
- Styl **Dark American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (61.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (7.4%)	75 %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (3.7%)	68 %	1202
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (2.5%)	75 %	20
Ziarno	Żytni	1 kg (12.3%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	jęczmień palony	300 g	Zacieranie	5 min