

## Dark Iakcid

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **8**
- SRM **37.9**
- Styl **Berliner Weisse**

### 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (37.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (37.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (7.5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale