

Dark side

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **27**
- SRM **32.8**
- Styl **Dark American Lager**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (75.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 1 kg (15.2%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.6 kg (9.1%) | 75 % | 60 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | hallertauer taurus | 20 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-------|-------|-------|--------------|
| Brewferm Lager | Lager | Suche | 12 g | Brewferm |