

Eintopf

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **43.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (72.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.125 kg (4.5%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (9%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Cookie | 0.15 kg (5.4%) | --- % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 40 min | 6.9 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | ziarna kakowca | 50 g | Fermentacja cicha | 5 dni |