

Hallertauer Dunkles Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **61**
- SRM **34.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (89.9%)	81 %	4
Ziarno	Extra black	0.2 kg (4.5%)	65 %	1400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (3.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Brzezka przednia	Cascade	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis