

jasne z czekoladowym

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **8.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **58 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **47.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 11 kg (97.3%) | 90 % | 4 |
| Ziarno | karmelowy | 0.3 kg (2.7%) | 90 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | fuggles | 25 g | 55 min | 14.1 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 30 min | 9.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lubelski | 35 g | 5 min | 2.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | fuggles | 35 g | 5 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| s-04 | Ale | Gęstwa | 300 ml | safale |