

## Niedopad

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **34**
- SRM **40.5**

### 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 **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.9 kg (19.7%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.6%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.73 kg (15.9%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.6 kg (13.1%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.55 kg (12%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.9%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.45 kg (9.8%)	74 %	3
Ziarno	Żytni	0.45 kg (9.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	36 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	mix różnych niedopadów	50 g	7 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis