

## piwo niskoalkoholowe ciemne

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **25**
- SRM **34**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.7 kg (70%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (10%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Czekoladowy         | 0.2 kg (20%) | 60 %       | 788 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 5 g   | 30 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ   | Forma | Ilość    | Laboratorium |
|--|-------|-------|----------|--------------|
| Saccharomyces cerevisiae var. chevalieri LA-01 | Lager | Suche | 0.4875 g | ---          |