

## 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 brzeczki **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	---