

# SDS

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **39.1**

## 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 brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2.5 kg (48.1%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (28.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.2 kg (3.8%)	70 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.9%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki jęczmienne błyskawiczne	400 g	Zacieranie	45 min
Inne	Płatki owsiane błyskawiczne	200 g	Zacieranie	45 min