

Session Dark Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **29**
- SRM **13.1**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (48.5%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.75 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.15 kg (7.3%)	75 %	177
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.12 kg (5.8%)	74 %	118
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.04 kg (1.9%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	11 g	50 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	5 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Gęstwa	20 ml	fermentis