

Strong dark lager

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **56**
- SRM **12.3**
- Styl **Dark American Lager**

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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II Viking Malt	5 kg (71.4%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy 30 Viking Malt	1 kg (14.3%)	75 %	30
Ziarno	Wiedeński Viking Malt	1 kg (14.3%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	25 g	60 min	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	50 g	10 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	20 g	Fermentum Mobile