

## tmave

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **14.6**
- Styl **Dark American Lager**

### 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiedeński	0.5 kg (21.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (21.5%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.15 kg (6.4%)	74 %	158
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.03 kg (1.3%)	60 %	1000
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (6.4%)	72 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	5 %
Whirlpool	Hersbrucker	8 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---