

Tmave Browar Wyzerowana Jednostka

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **23.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (57.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (28.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (7.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.3 kg (5.8%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 80 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 35 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Wyeast - Pilsen Lager | Lager | Płynne | 1500 ml | Wyeast Labs |