

Tmave

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **24.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (40.8%)	80 %	16
Ziarno	caramunich	0.45 kg (12.2%)	79 %	120
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	21 g	20 min	4 %