

Warsztatowe Ciemne/cola

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **32.6**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (41%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (41%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (8.2%)	70 %	299
Dodatek	miazga orzechów cola	0.2 kg (1.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	100 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Lomik	100 g	60 min	3.8 %
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Lager	Suche	22 g	---