

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 | --- |