

## BrewDog's Dead Pony Club - bardzo duże modyfikacje

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **289**
- SRM **56.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Strzegom Pale Ale               | 1.7 kg (43.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno          | Strzegom Karmel 600             | 0.1 kg (2.6%)  | 68 %       | 601 |
| Ziarno          | Strzegom Pszeniczny             | 0.1 kg (2.6%)  | 81 %       | 6   |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1 kg (25.6%)   | 90 %       | 621 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1 kg (25.6%)   | 90 %       | 621 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe  | 50 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe  | 150 g | 60 min | 13.2 %     |
| Na zimno  | Equinox | 30 g  | 9 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Equinox | 30 g  | 5 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Equinox | 30 g  | 1 dni  | 13.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 50 g  | Gotowanie | 30 min |

### Notatki

- Przepis bardzo zmieniony przez dodanie ekstraktów słodowych i chmielu na goryczkę.  
18 mar 2018, 16:47