

## Irlandzki mudżyn

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **39.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale           | 4.7 kg (72.2%) | 79 %       | 6    |
| Dodatek | Briess - Barley Flakes      | 1 kg (15.4%)   | 70 %       | 3    |
| Ziarno  | Jęczmień palony             | 0.34 kg (5.2%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno  | Weyermann - Carafa I        | 0.24 kg (3.7%) | 70 %       | 690  |
| Ziarno  | Carafa III                  | 0.13 kg (2%)   | 70 %       | 1034 |
| Ziarno  | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.1 kg (1.5%)  | 72 %       | 236  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 40 g  | 60 min | 9 %        |
| Gotowanie | Fuggles         | 10 g  | 20 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |