

## Sam chmiel, sam słód, Samson

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **44**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale         | 4.5 kg (90%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.25 kg (5%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.25 kg (5%) | 68 %       | 1202 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Goldings | 30 g  | 45 min | 6.2 %      |
| Gotowanie | Goldings | 30 g  | 30 min | 6.2 %      |
| Gotowanie | Goldings | 30 g  | 10 min | 6.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |