

24 the marshal

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **33.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malting company of ireland - Irish Ale Malt	4.85 kg (60.8%)	80.5 %	7
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type II	0.24 kg (3%)	75 %	120
Ziarno	Black Barley (Roast Barley) crushed	0.48 kg (6%)	50 %	1300
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.25 kg (15.7%)	85 %	4
Ziarno	weyermann - abbey malt	0.8 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Bestmalz - Cara Aromatic	0.36 kg (4.5%)	78 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	70 g	50 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	30 g	8 min	2.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	8 min	7.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Suche	100 g	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	3 g	Gotowanie	10 min