

## #41 Dark Ale BA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **63**
- SRM **22.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (20.8%)	85 %	8
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (20.8%)	82 %	10
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.3 kg (6.3%)	74 %	158
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Black of black	0.2 kg (4.2%)	75 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	Azacca	30 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Azacca	30 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Azacca	40 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe amerykańskie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni