

# Adam ciemny

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **24.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.7%)	79 %	15
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.5%)	76 %	150
Ziarno	Cararuby	0.15 kg (2.7%)	80 %	50
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.5%)	78 %	100
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (3.5%)	70 %	180
Ziarno	Czekoladowy żytni Weyer	0.2 kg (3.5%)	55 %	650
Ziarno	Weyermann - Carafa special I	0.1 kg (1.8%)	55 %	900
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (1.8%)	55 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---