

# BREWDOG DEAD PONY CLUB

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **13**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (78.9%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.2 kg (5.3%)	75 %	160
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.6 kg (15.8%)	76 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	35 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	35 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	75 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	SAFALE