

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 |