

BrewDog's Dead Pony Club - bardzo duże modyfikacje

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **289**
- SRM **56.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (43.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.1 kg (2.6%)	81 %	6
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1 kg (25.6%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1 kg (25.6%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	150 g	60 min	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	9 dni	13.1 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Equinox	30 g	1 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	50 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Przepis bardzo zmieniony przez dodanie ekstraktów słodowych i chmielu na goryczkę.
18 mar 2018, 16:47