

# Dark Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **27.2**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 6 kg (84.5%)  | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Carafa III             | 0.1 kg (1.4%) | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Special X              | 1 kg (14.1%)  | 70 %       | 400  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 70 g  | 60 min | 3.6 %      |
| Na zimno  | Styrian Golding | 30 g  | 7 dni  | 3.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|-------|--------|-----------------|
| Safale US-05                      | Ale | Suche | 11.5 g | Safale          |
| Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey | Ale | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |

## Notatki

- Zacieranie:
  1. 67 stopni - 1500W
  2. 72 stopnie - 1500W
  3. Mash-out - 2500W

W 72 stopniach dodajemy Carafa III.

Warka do podziału na 2 fermentory. Do dwóch idą drożdże us-05, do dwóch M47 - belgia.  
*3 lis 2017, 21:50*