

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