

# Dark Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **28.8**
- Styl **Specjalty Beer**

## 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 brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (86.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.9%)	55 %	985
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.4%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	18 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis