Dark Days

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **94**
- SRM **49.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg *(58.3%)*	80 %	7
Ziarno	Munich Malt	1.5 kg *(25%)*	80 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg *(8.3%)*	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg *(5%)*	73 %	1150
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg *(3.3%)*	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Magnum	40 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	5 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.