

# Dark Dream

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **43**
- SRM **42.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **7 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **7 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.2%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.3 kg (4%)	60 %	827
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (3.3%)	68 %	1300
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	lunga	19 g	28 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale