

## Długa noc 0,5

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **34.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (78%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne         | 0.5 kg (12.2%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.3 kg (7.3%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Carafa II                 | 0.1 kg (2.4%)  | 70 %       | 812 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g  | 20 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Challenger         | 5 g   | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Challenger         | 3 g   | 20 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Notatki

- Pierwsza warka - gotowiec z BA + chmiel Challenger. Zobaczmy co wyjdzie, za jakiś czas poprawka na własnym przepisie.

27 paź 2016, 22:25