

# Głód

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **26**
- Styl **Dry Stout**

## 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (88.2%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.9%)	68 %	1202
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.2 kg (3.9%)	82 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings	15 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Goldings	20 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile