

Irlandzki mudżyn

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **39.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.7 kg (72.2%)	79 %	6
Dodatek	Briess - Barley Flakes	1 kg (15.4%)	70 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.34 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.24 kg (3.7%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.13 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (1.5%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	40 g	60 min	9 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile