

# Irlandzkie Ciemne

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **23.5**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (7.4%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.2%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	30 g	50 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safebrew t-58	Ale	Suche	30 g	---