

Kill the Irishman

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **40**
- Styl **Sweet 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (51.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód Chocolate (Belgia)	0.5 kg (8.6%)	73 %	900
Ziarno	Słód Kawowy (Belgia)	0.5 kg (8.6%)	75 %	500
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.5 kg (8.6%)	55 %	1084
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	50 g	60 min	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
EMPIRE ALE M15 Mangrove Jack's	Ale	Suche	10 g	72%

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Whisky	50 g	Fermentacja cicha	7 dni