

# Leprechaun

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **33.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (72.5%)	79 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (14.5%)	70 %	4
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.6 kg (8.7%)	55 %	591
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------