

# Murphy's klon

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **31.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (63.3%)	83 %	6
Cukier	cukier trzcinowy	0.3 kg (7.6%)	100 %	2
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (12.7%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.1 kg (2.5%)	74 %	158

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	15 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis