

## Po Sesji I 2018

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **36.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (13.3%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	karmelowy	0.25 kg (6.7%)	70 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	suszone owoce jałowca	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min