

# Proto Dybuk

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **50**
- SRM **29.3**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **52.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (61%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.8 kg (19.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (7.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.9%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	120 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	6 lasek wanilii	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	2 opakowania kakao odtłuszczone ekstra ciemne.	500 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	sól	4 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Przepis Artura:  
<https://www.piwo.org/forums/topic/12140-wolno%C5%9Bciowy-browar-domowy-libertarian-homebrewery/?do=findComment&comment=359568>  
22 lis 2017, 14:59