

## Weselne ciemne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **41.6**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Strzegom Pale Ale                | 2 kg (35.1%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno          | Barley, Flaked                   | 0.4 kg (7%)    | 70 %       | 4   |
| Ziarno          | Jęczmień palony                  | 0.5 kg (8.8%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno          | Caraaroma                        | 0.5 kg (8.8%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno          | Briess - Carapils Malt           | 0.5 kg (8.8%)  | 74 %       | 3   |
| Płynny ekstrakt | Honey                            | 0.3 kg (5.3%)  | 75 %       | 2   |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy bursztynowy | 1.5 kg (26.3%) | 80 %       | 300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 15 min | 10 %       |

### Drożdże

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

### Notatki

- i po kielonku Aligatora

8 lut 2018, 22:08