# 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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzeczki

## 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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

*8 lut 2018, 22:08*

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.