

Dry out Short

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **36**
- SRM **29.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (4.8%)	70 %	1300
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.8%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	45 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	25 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---