

Dry stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **32.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle malting - Maris Otter	1.8 kg (65.2%)	81 %	6
Ziarno	bestmalz Wiedeński	0.4 kg (14.5%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.2%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.16 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.6%)	67 %	900
Ziarno	wyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.6%)	73 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	14 g	60 min	13.8 %