

Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **24.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Zero 5,0-7,5 EBC Viking Malt	3 kg (66.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22.1%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.2%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.269 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (3.3%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Słody palone na 72°C
6 wrz 2018, 20:54