

Dry Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **30.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.8%)	60 %	788
70 st 10 min				
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.9%)	55 %	985
70 st 10 min				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15.97 g	Safale