

Dry stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **25.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (56.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (24.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.4%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveiki espe	Ale	Suche	2 g	Kveik