

Dry stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **28.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (24.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis