

Dry Stout

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **18**
- SRM **31.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (19.5%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (9.8%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (24.4%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.15 kg (7.3%)	60 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	10 g	60 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Węglan wapnia (kreda)	7 g	Zacieranie	90 min
-----------------	--------------------------	-----	------------	--------