

#? Dry Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **32.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (31.3%)	81 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (9.4%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (6.3%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.7 %

Drożdże

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