

Dry Stout #2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **49.9**
- 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 brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.3 kg (75.9%)	81 %	6
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (9.9%)	73 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.18 kg (5.9%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	45 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	8 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min