

Dry Stout

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.45 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.45 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett Maris Otter Blend Pale Ale	3 kg	80 %	15
Ziarno	Fawcett Roasted Barley (palony jęczmień)	0.35 kg	68.5 %	3868
Ziarno	BestMälz Caramel Pils	0.3 kg	78 %	12
Ziarno	Fawcett Pale Crystal	0.25 kg	70 %	225
Ziarno	Fawcett Wheat	0.25 kg	82.5 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	15 g	30 min	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	ml	White Labs