

Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **34**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-10.2 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (78.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.5 kg (9.8%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo I	0.25 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafo II	0.35 kg (6.9%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	70 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's