

dry stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **36**
- SRM **38**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (64.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.52 kg (22.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (12.9%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	5 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	13 g	20 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale