

Dry Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **26.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **30.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	9 kg (78.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.45 kg (3.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	150 g	10 min	5 %