

Dry Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **35.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (4.1%)	70 %	1084
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10.2%)	70 %	4
Ziarno	castle malting black	0.2 kg (4.1%)	70 %	1350
Ziarno	castle malting coffee	0.3 kg (6.1%)	70 %	500
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (10.2%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	flyer	30 g	40 min	9.8 %

Drożdże

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