DRY STOUT - DARK DOG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42**
- SRM **19.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg *(65.9%)*	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg *(22%)*	80 %	16
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg *(4.4%)*	60 %	827
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.35 kg *(7.7%)*	74 %	296

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	36 g	60 min	10 %
Whirlpool	Willamette	15 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
whitelabs 004	Ale	Płynne	125 ml	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.