

Dry stout - I m. Artur Milczarczyk WKPD 2018

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **26.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (71.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.2%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Chocolat Castle Malting	0.25 kg (4.8%)	75 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	45 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	666 ml	Danstar