

Dry stout na chinook

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **24**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	60 %	788
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast 1469 West Yorkshire Ale	Ale	Płynne	300 ml	White Labs
--------------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min