

Dry Stout na Klarstein'ie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **29.1**
- 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 brzeczki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **67.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (10.4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (3.1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	28 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12 g	us