

Dry Stout z Browamator + Warrior

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **31**
- SRM **21.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.6 kg (69.6%)	85 %	7
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.25 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (6.5%)	55 %	985
Dodać w 60min zacierania na 76stopni C				
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.05 kg (2.2%)	70 %	837
Dodać w 60min zacierania na 76stopni C				
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Whirlpool	Warrior	30 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale