

DryStout

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **50**
- SRM **30.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	2 kg (71.7%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.49 kg (17.6%)	70 %	3
Ziarno	Viking Roasted Barley	0.2 kg (7.2%)	70 %	1489
Ziarno	Chocolate Wheat Malt	0.1 kg (3.6%)	71 %	1066

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Magnat	10 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	7.74 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	3.63 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	1.72 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	1.59 g	Zacieranie	60 min