

dryWalker

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **34**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.8 kg (85.7%) | 90 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (14.3%) | 55 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Golding | 10 g | 5 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 15 ml | Fermentum Mobile |