

dryWalker 3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **17.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.56 kg (22.8%)	90 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.1%)	55 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (48.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.3 kg (12.2%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Golding	20 g	5 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda piwowa	5 g	Zacieranie	80 min

Notatki

- Jęczmień palony po 40min
3 maj 2021, 14:12