

Hoppy Dry Stout

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **17**
- SRM **28.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (43.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (21.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.15 kg (6.5%)	65 %	1150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.125 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.077 kg (3.3%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	25 min	11.6 %

Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	10 min	11.6 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	0 min	18 %
Whirlpool	lunga	4 g	0 min	11.6 %
Na zimno	ADHA 484	100 g	5 dni	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min