

Juniper Dry Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **36.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.22 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	1.09 kg (19.9%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.19 kg (3.5%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Jałowiec	15 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------	------	-----------	-------