

Sadza

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **28.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	3 kg (23.1%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	1 kg (7.7%)	74 %	788
Ziarno	Żytni czekoladowy	0.5 kg (3.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	80 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %