

#1 Dry Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **32.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.65 kg (69.2%)	80 %	6.25
Ziarno	Barke - Monachijski	0.45 kg (18.9%)	80 %	19.5
Ziarno	Weyermann -Carafa Special II	0.11 kg (4.6%)	80 %	1200
wrzucić przy 72 stopniach w woreczku. wyciągnąć po 10 min				
Ziarno	Weyermann - Palone ziarno Jęczmienia	0.175 kg (7.3%)	80 %	1200
wrzucić przy 72 stopniach w woreczku. wyciągnąć po 10 min				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	8 min	11.2 %
Gotowanie	Sovereign	15 g	40 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	6 g	Gotowanie	3 min
dodanie 3 min przed końcem gotowania. - ukruszyć w młynku				