

#10? Wyslodziny po RISie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **32.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 65C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (54.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.58 kg (20.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.07 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.14 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (3.6%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.12 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.09 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.17 kg (6.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	10.27 ml	Safale
Safale US-05	Ale	Gęstwa	10.27 ml	Fermentis