

117 Dry Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **33.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy - Wayermann	0.3 kg (5.4%)	73 %	1000
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (5.4%)	72 %	180
Ziarno	Extra Black Bestmalz	0.3 kg (5.4%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	25 g	50 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---