

#15 Dry Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **48.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Stodownia Strzegom - pale ale	4 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (5%)	70 %	1386
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (10%)	74 %	541
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (5%)	55 %	1333

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Z wysłodzin po RISie zacieranym 2 h w 69 C zostało 25 L - 8 Blg
Po przelaniu 18,5 L - 10 Blg
Zadane 4 łyżkam ijednodniowej gęstwy US-05 w 20 C
Po tygodniu burzliwej 3 Blg (wg refraktometru 3,4)
5 lip 2018, 18:16