

#18 Peated Dry Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **28.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (47.2%)	85 %	7
Ziarno	peated fawcett	2 kg (31.5%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar