

18° (Dry Stout)

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **46**
- SRM **23.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.3%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (16.3%)	75 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (8.2%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	25 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	6 %
Gotowanie	Aurora	25 g	30 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.5 g	Safale