

#2. Dry stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **52.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Jęczmień palony	0.25 kg (6.8%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (46.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (46.6%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	20 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	10 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale