

#21 Dry stout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **27.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.215 kg (10.8%)	60 %	3
Ziarno	Żytni Czekoladowy	0.09 kg (4.5%)	73 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.025 kg (1.3%)	70 %	837
Dodatek	Masa makowa	0.57 kg (28.5%)	19 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	60 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Soda oczyszczona	1.5 g	Zacieranie	---