

# ajrisz draj

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **32.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (51.7%)	85 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	2 kg (34.5%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (8.6%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (1.7%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis