

ala dry stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **43**
- 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 **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (15.6%)	78 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (31.3%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.7%)	71 %	600
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (4.7%)	70 %	128
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.6%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.1%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (3.1%)	75 %	2
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.7%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.7%)	73 %	1001
Ziarno	prażony jęczmień	0.3 kg (4.7%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	45 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar