

BA Dry Stout 12 BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **24.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (78%)	90 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (12.2%)	75 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.3%)	60 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.4%)	75 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Epic	15 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Epic	15 g	10 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis