

BA Dry Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **12**
- SRM **22.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (78.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.135 kg (2.5%)	70 %	1133
Ziarno	Roasted Barley	0.38 kg (7.1%)	55 %	799
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.3%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Epic	20 g	50 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Epic	40 g	10 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.2 g	Safale