

BA Dry Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **25.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.42 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (78%)	85 %	7
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (12.2%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.4%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	10 min	5 %

Drożdże

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