

Burzliwa noc listopadowa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **27.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.8%)	55 %	985
Dodatek	płatki jęczmienne	0.2 kg (3.9%)	80 %	5
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.9%)	85 %	3
Dodatek	Żytni	0.2 kg (3.9%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3 %
Gotowanie	Tettnang	25 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	10 g	Fermentacja cicha	3 dni

Dodatek smakowy	laska wanilii	2 g	Fermentacja cicha	3 dni
-----------------	---------------	-----	-------------------	-------