

Dark side

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **17**
- SRM **23.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (78%)	80 %	5
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (2.4%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (12.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	15 g	60 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Świetne, minimalnie wyczuwalne płatki owsiane. Nie wrzucić je razem z Pale Ale, nie moczyć wcześniej.
10 maj 2017, 09:35