

DRY 1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **28.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.2 kg (77.9%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.125 kg (4.4%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (7.1%)	55 %	985
Dodatek	płatki jęczmienne	0.3 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	10 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	10 g	7 dni	10.5 %

Drożdze

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