

Dry Scout z częściowym zacieraniem

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **53.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wystadź używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (45.9%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (45.9%) | 90 % | 621 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (8.1%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 60 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 15 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| s-33 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | --- |