

Dry Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **33.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (80.3%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (7.3%)	82 %	6
Ziarno	Weyermann® czekoladowy	0.09 kg (3.3%)	65 %	1200
Ziarno	Weyermann® palone ziarna jęczmienia	0.25 kg (9.1%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	55 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	5 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale