

Dry Storut (Marxam)

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **28.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 5.43 kg (66.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1.8 kg (22.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.54 kg (6.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.36 kg (4.4%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 45.24 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 19.91 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 9.05 g | Gotowanie | 15 min |