

Dry Stout #1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **40**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.58 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.58 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	2 kg	80 %	15
Ziarno	Viking Munich Malt Light	0.7 kg	78 %	41
Ziarno	Viking Roasted Barley	0.25 kg	70 %	2934
Ziarno	Chocolate Wheat (Weyermann)	0.15 kg	75.74 %	2180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Horizon	10 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	8.59 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Sól	4.04 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	2.17 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc Tablet	400 g	Gotowanie	15 min