

Dry stout #1 kon

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **40.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (51.9%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (13.8%)	70 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (2.8%)	55 %	---
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.45 kg (15.6%)	81 %	16
Ziarno	coffe castle	0.11 kg (3.8%)	75 %	470
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (3.5%)	75 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	40 min	16.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	5 min	16.8 %

Drożdże

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