

Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **28.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (78.4%)	85 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.8%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (5.9%)	74 %	1100
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.9%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- do połowy piwa dodać startą, sparzoną skórkę pomarańczy (2 sztuki), oraz 100g prażonego kakaowca na ostatnie 5-7 dni fermentacji.
Druga połowa "na czysto".
Gęstwę odebrana do Peated FESa
10 sty 2020, 11:33