

Dry stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **20.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Notatki

- viking pale ale 5kg
karmelowy jasny 0,25kg
jęczmień prażony 0,3kg

magnum 15g
fuggle 20g
east kent goldings 20g
13 wrz 2018, 18:27