

Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **33.1**
- Styl **Dry Stout**

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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (74.5%)	75 %	5
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (13.7%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.9%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %

Drożdże

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