

Dry Stout 12

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **27.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (81.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.25 kg (4.1%) | 60 % | 900 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.38 kg (6.2%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień niestodowany | 0.5 kg (8.2%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 50 g | 60 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 14.38 g | Safale |