

Dry stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **36**
- SRM **27.6**
- 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 **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (64.5%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.1 kg (23.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.5%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.05 kg (1.1%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar