

Dry Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **43.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (66.7%)	80 %	5.3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.6%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (5.6%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	70 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %