

dry stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **26**
- SRM **51.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (22.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (44.4%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (11.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (11.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (11.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	alta	10 g	45 min	11 %
Gotowanie	Magnum	5 g	15 min	13.5 %
Na zimno	Motueka	25 g	14 dni	7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	14 dni