

Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **25.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (18.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.13 kg (4.9%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (4.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kazbek	25 g	15 min	6.5 %