

DRY STOUT 12°BLG

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **38**
- SRM **27.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.5 kg (87.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.2 kg (5%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (7.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 30 g | 60 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Mauribrew Ale Y514 | Ale | Suche | 12.5 g | Mauribrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-------------------|-------|------------|--------|
| Inne | płatki jęczmienne | 0.5 g | Zacieranie | 80 min |