

Dry Stout 13*Blg

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.05 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4.4 kg	78 %	7
Dodatek	Płatki Jęczmienne	0.6 kg	78 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg	55 %	1333
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg	1 %	1333

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	45 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale