

Dry stout

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **32**
- SRM **42.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (79.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.8%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (6.8%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.3 kg (6.8%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Irish Ale | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |