

Dry Stout 14'

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **43.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.5%)	68 %	1200
Cukier	Cukier	0.2 kg (3.2%)	99 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05 & S-04	Ale	Gęstwa	330 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kawa palona	50 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	1 min