

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 |