

Dry Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **36.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilzneński	1.5 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (6.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LaBrew Voss Kveik Ale	Ale	Płynne	30 ml	Lallemand