

Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **28.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.9%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (11%)	70 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11%)	80 %	16
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (5.5%)	73 %	887
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (6.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	65 g	60 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast - danny's favourite	Ale	Płynne	1100 ml	wyeat

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	węglan wapnia	7 g	Gotowanie	60 min