

Dry Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **40**
- SRM **24.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 1.8 kg (69.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (9.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.55 kg (21.2%) | 75 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 7 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | iunga | 10 g | 45 min | 12 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 14 g | 45 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |