

Dry Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **28.8**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (61.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (17.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.25 kg (4.4%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (2.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (3.5%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (10.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |