

dry stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **37.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|------------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.975 kg (66.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (16.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (6.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.3 kg (10.1%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g | 15 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |