

Dry stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **25.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (17.4%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.65 kg (71.7%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.075 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann Specjal B	0.075 kg (3.3%)	68 %	500
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (2.2%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile