

Dry stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **25.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (56.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (24.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (4.9%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.15 kg (2.4%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (8.1%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Kveiki espe | Ale | Suche | 2 g | Kveik |