

Dry Stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **28.9**
- 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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (68.2%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (6.8%)	55 %	1150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Smooth chocolate Crisp	0.15 kg (6.8%)	70 %	494