

Dry Stout 1st

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **18.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (8.1%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (45.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fusion UK	20 g	60 min	4.57 %
Aromat (koniec gotowania)	Fusion UK	10 g	10 min	4.57 %
Na zimno	Sovereign	30 g	10 dni	7.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	1 g	Fermentacja burzliwa	---

Notatki

- 17 Maj 2019 brzezka nastawiona o godzinie 00:30.
Warzenie 18 L wody z kranu, po warzeniu (70 minut). 14,3 L (17 BLG), dolane 5,7 L źródlanej z 1 g gipsu (oczekiwane 12 BLG).
26 Maj 2019 21:00 fermentacja cicha z 30 g chmiel Sovereign (4 BLG).
17 maj 2019, 15:56