

dry stout 2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **32.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (45%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.52 kg (23.4%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (13.5%)	55 %	985
Ziarno	Pilzneński - Bruntal	0.4 kg (18%)	81 %	3.8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---