

DRY STOUT 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **34.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.2%)	68 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (35.4%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (8.8%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook pl	40 g	15 min	6.2 %

Drożdże

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