

Dry Stout 2/21

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **27**
- 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 **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (35.1%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (42.1%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (7%)	55 %	1100
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (7%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	45 min	14.4 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	3.3 %

Drożdże

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