

DRY STOUT

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **32.8**
- 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 **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (64.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.35 kg (6.4%) | 68 % | 900 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.35 kg (6.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.3%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 23 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook pl | 40 g | 10 min | 6.2 % |

Drożdże

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