

Dry Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **30.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (59.4%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (9.9%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.8%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (5%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Goldings	30 g	30 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11 g	---