

Dry Stout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **28.5**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.7 kg (15.4%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.27 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.27 kg (5.9%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	24 g	60 min	7 %