

Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **37.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.3 kg (75.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (11.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (4.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.35 kg (8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

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