

Dry stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **24.7**
- Styl **Foreign Extra 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wysładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (84.6%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.5%)	67 %	900
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.2%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	35 g	55 min	8.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	45 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis