

Dry Stout

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **26**
- SRM **28.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (10%)	60 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (10%)	71 %	600
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (5%)	70 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %