

Dry Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **23.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (78%)	85 %	7
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.4%)	70 %	812
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (12.2%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	10 min	5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min