

dry stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **73.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (50%) | 81 % | 26 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (50%) | 90 % | 621 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | English Golding | 20 g | 60 min | 4.8 % |
| Gotowanie | English Golding | 10 g | 20 min | 4.8 % |

Drożdże

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