

DRY STOUT

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **32.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (64.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.4%)	68 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook pl	40 g	10 min	6.2 %

Drożdże

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