

Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **49.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	1.5 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.7 kg (25.5%)	68 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.6%)	55 %	985
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.25 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (7.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	110 ml	Fermentum Mobile