

Dry Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **39.6**
- 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	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (50%)	80 %	60
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	MAGNUM	10 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	MAGNUM	10 g	20 min	11.6 %
Gotowanie	MAGNUM	30 g	5 min	11.6 %

Drożdże

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