

Dry Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **30.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (78.3%)	80 %	35
Cukier	Cukier	0.2 kg (9.2%)	100 %	---
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.05 kg (2.3%)	77 %	788
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (2.3%)	50 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.17 kg (7.8%)	50 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	55 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale