

Dry Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **21.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (78.9%) | --- % | --- |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (4.9%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.25 kg (4.9%) | 70 % | 900 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.07 kg (1.4%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |