

Dry Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **55.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (45.9%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	80 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (8.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

Drożdże

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

Notatki

- Fermentacja burzliwa 7dni
Fermentacja cicha 7dni

Gęstość po fermentacji 5 Blg
13 gru 2017, 11:23