

Dry Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **43.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (9.6%)	74 %	788
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (6.7%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	20 g	60 min	12 %