

Dry Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **39**
- SRM **20**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (79.5%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (9.1%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (5.7%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.05 kg (1.1%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs