

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 |