

Dry Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **27.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 4 kg (78.4%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.2 kg (3.9%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (7.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 9.5 % |