

Dry stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **32.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (72.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (5.5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (5.5%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	1 g	Gotowanie	5 min