

Dry Stout after RIS

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **68**
- SRM **34.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	1.5 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (7.3%)	79 %	15
Ziarno	Karmelowy 600	0.1 kg (3.6%)	68 %	650
Ziarno	Czekoladowy 400	0.2 kg (7.3%)	68 %	400
Ziarno	Melanoidynowy	0.15 kg (5.5%)	75 %	700
Ziarno	Czekoladowy 1200	0.1 kg (3.6%)	68 %	1000
Ziarno	BESTMALZ Best Minich	0.25 kg (9.1%)	80.5 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	10 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33% E509	8 g	Zacieranie	75 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	75 min