

Dry Stout B 12 Blg 25

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **25.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.75 kg (83.6%)	85 %	7
Ziarno	Carafa II	0.13 kg (1.8%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.38 kg (5.5%)	55 %	1150
Ziarno	Płaki jęczmienne	0.63 kg (9.1%)	5 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	6.1 %
Gotowanie	Willamette	25 g	60 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	13.75 g	---