

Dry Stout: Episode 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (69.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.8%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.9%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %

Drożdże

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