

Dry Stout (Guinness)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **36**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.8 kg (62.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.7 kg (15.6%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	Damianowe