

Dry stout II

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **37**
- SRM **26.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **67.8 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.8C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.82 kg (23.2%)	95 %	16
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.36 kg (38.4%)	78 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.91 kg (25.7%)	70 %	4
Ziarno	Briess - Black Barley	0.45 kg (12.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	56.7 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	29.6 ml	Wyeast Labs