

Dry Stout JAKA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **19.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **16 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa Jasny	1.7 kg (45.9%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Gozdawa Ciemny	1.7 kg (45.9%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (8.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

Drożdze

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