

Dry stout LAIII

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **30.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.66 kg (66.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.56 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.19 kg (7.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (4.1%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	9.64 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	40.35 ml	Wyeast Labs