

Dry Stout - listopad 2022

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **31.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (7.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.9%)	73 %	1001
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (9.8%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	700 ml	White Labs