

Dry Stout - TwojBrowar

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **24.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **97 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (4.4%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (11.1%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	140 ml	---

Notatki

- Do zacierania dodano 1,5ml kwasu fosforowego (TB)
Przed gotowaniem: 12 BLG / 26L
Wyszło: 13 BLG / 21L - > rozcieńczone + 4L wody do 25 L
Drożdże: gęstwa po ESB - TB - 29.10.2023
29 paź 2023, 13:01