

Dry Stout US-05 2 podejście

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **32**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (84.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.07 kg (4%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.07 kg (4%)	70 %	1024
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (5.6%)	73 %	887
Ziarno	Żyto palone	0.03 kg (1.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	6.5 %