

Dry Stout v 2.0

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **28.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1.2 kg (25.5%)	75 %	2
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6.4%)	1 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Admiral	5 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Admiral	10 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile