

Dry Stout v2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **30.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **67.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (79.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.31 kg (5.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.31 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.13 kg (2.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Sybilla	17.5 g	10 min	7.5 %