

Dry Stout v3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **33.5**
- 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 **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (25.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.4%)	68 %	1300
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Eureka	30 g	60 min	13 %