

Dry stout (wesele)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **34**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (67.2%)	79 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	60 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (7.5%)	20 %	493
Ziarno	Chocolate malt Thomas Fawcett	0.4 kg (6%)	50 %	493
Ziarno	chateau cafe	0.4 kg (6%)	75 %	500
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (6%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale