

Dry stout WESELNIAK

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **26.8**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1 kg (21.5%)	78 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (7.5%)	55 %	985
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (64.5%)	83 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	30 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	125 ml	---