

Dry Stout z ekstraktów

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **74.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (91.9%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (8.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- - Palony jęczmień w woreczku wkładamy do wody podczas podgrzewania - wyciągamy tuż przed zagotowaniem wody
 - - Wlewamy płynny ekstrakt
 - - Gdy rozpocznie się gotowanie zaczynamy chmielenie
- 26 wrz 2022, 21:35