

DRY STOUT -Zaspa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM ---
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	3.5 kg (77.8%)	--- %	---
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.2 kg (4.4%)	--- %	---
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.3 kg (6.7%)	--- %	---
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (11.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	9 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	7.9 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Draught	Ale	Suche	12.5 g	---