

DryStout#2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **19.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (31%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II 20-25 EBC	1 kg (15.5%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (24.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Torfem	0.6 kg (9.3%)	81 %	10
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Viking Cookie	0.25 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.9%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (7.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	50 min	6.1 %
Gotowanie	Willamette	20 g	30 min	6.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	10 min	9.5 %
---------------------------	--------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s -04	Ale	Gęstwa	800 ml	safale