

drystout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **36.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	diastatyczny	0.2 kg (4.5%)	80 %	2.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III specjal	0.3 kg (6.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---