

DS

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **26.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (74.6%)	80 %	7
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (4.5%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	0 min	7 %