

Fabian Chocolate DRY Stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pilzneński ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (43.6%)	75 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (10.9%)	30 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.35 kg (12.7%)	60 %	690
Ziarno	płatki jęczmienne	0.15 kg (5.5%)	60 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (18.2%)	60 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.05 kg (1.8%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	8 g	60 min	15 %
Gotowanie	East Kent Goldings	13 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Strisselspalt	5 g	20 min	3.2 %

Drożdże

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