

Głód

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **26**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.5 kg (88.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.9%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.2 kg (3.9%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 0.2 kg (3.9%) | 82 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Goldings | 15 g | 45 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Goldings | 15 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Goldings | 20 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |