

loc Dry Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **35.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 1 kg (32.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 1.1 kg (35.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.2 kg (6.5%) | 73 % | 1150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (6.5%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (12.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (6.5%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 40 min | 10.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|---------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 60 ml | jakieś kveiki |

Notatki

- Wysłodziny po risie
22 sty 2020, 15:32