

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