

IRISH DRY STOUT

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **19**
- SRM **32.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.5%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8.3%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.6%)	--- %	---
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	27 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	23 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saale 05	Ale	Suche	11 g	---