

irish dry stout *beergoski kpd

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **28.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (4.7%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (8.2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis