

Low Alco Dry Stout

- Gęstość **4.3 BLG**
- ABV **1.6 %**
- IBU **25**
- SRM **29.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.7 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chevalier Heritage	1 kg (52.6%)	80 %	6
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.25 kg (13.2%)	70 %	1084
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.25 kg (13.2%)	70 %	1084
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (10.5%)	70 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (10.5%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs