

New Zealand Dry Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **23.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (82.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2%)	70 %	837
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.8%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	30 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Motueka	30 g	2 dni	7 %
Na zimno	Nectarone	30 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis