

Ostrowiness

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **27**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10500 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12650 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7142.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9523.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7142.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7888.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12650 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1666.67 kg (70%)	79 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	476.19 kg (20%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	238.1 kg (10%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9523.81 g	60 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5476.19 g	Safale