

Piwo ciemne bez spiny

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **23.4**
- 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 **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (68.2%)	83 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.4%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (11.4%)	75 %	39
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (9.1%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	10 g	15 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Fermentis