

polish dry stout 10-11 z wystodzin po ris

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **28**
- SRM **32**
- 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 **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (54.7%)	79 %	6
Ziarno	słód fiński dekstrynowy viking malt 16	1 kg (21.9%)	70 %	16
Ziarno	carared weyermann	0.5 kg (10.9%)	75 %	45
Ziarno	jęczmień palony	0.07 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III (z wystodzin więc nie licze)	0.5 kg (10.9%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	oktawia	50 g	10 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile