

## Receptura próbna

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **29.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (67.8%)	85 %	7
Ziarno	Carawheat (GR)	0.25 kg (8.5%)	68 %	79
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (5.1%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (8.5%)	55 %	1000
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (10.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	0.6 g	Gotowanie	10 min