

saj

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **31.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.3 kg (12%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.3 kg (12%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.1 kg (4%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Château Caffè | 0.1 kg (4%) | 70 % | 500 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (4%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 15 g | 10 min | 7.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g | 60 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----|-----|-------|------|----|
| 04 | Ale | Suche | 10 g | ds |
|----|-----|-------|------|----|