

stout

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **31**
- SRM **22.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.3 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.8 kg (61.1%)	80.5 %	6
Ziarno	cara dark	0.1 kg (7.6%)	75 %	90
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.04 kg (3.1%)	73 %	887
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (3.8%)	70 %	1000
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.03 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.11 kg (8.4%)	73 %	120
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.18 kg (13.7%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	18.18 ml	---