

stoutdry

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **30.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | fawcett - pale ale marris otter | 2.5 kg (78.1%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.25 kg (7.8%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (6.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.25 kg (7.8%) | 74 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 5 min | 4.5 % |