

Ustoutkowy

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **30.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **19 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **60.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **19 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (68%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.35 kg (6.8%)	73 %	1001
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (19.4%)	78 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	jęczmień palony i na mash out	300 g	Zacieranie	10 min