

Warمیńskie PiwoWARY Dry Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **33.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.65 kg (57.9%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (17.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (7%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki żytnie	0.1 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.1 kg (3.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	13 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	13 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	15 g	0 min	5.1 %
Whirlpool	Fuggles	15 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	9.8 g	Safale