

XXX

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **45**
- SRM **38.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (24.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (12%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (12%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (9.6%)	55 %	1000
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (6%)	75 %	45
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (9.6%)	70 %	1034
Ziarno	specjal x	0.2 kg (4.8%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC 472	25 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	HBC 472	10 g	20 min	10.6 %
Gotowanie	HBC 472	10 g	5 min	10.6 %
Whirlpool	HBC 472	10 g	10 min	10.6 %
Na zimno	HBC 472	10 g	3 dni	10.6 %