

#17 DRY IRISH STOUT

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **24.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (67.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki JĘCZMIENNE	0.4 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (8.5%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Bruntal - (LME) Ekstrakt Płynny Pale Ale	0.3 kg (10.2%)	81 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis