

#37 Dry Stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **35.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 1.65 kg (70.5%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.35 kg (15%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Simpsons - Roasted Barley | 0.24 kg (10.3%) | 60 % | 1084 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.1 kg (4.3%) | 60 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 12 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|--------|--------------|
| West Yorkshire | Ale | Gęstwa | 100 ml | Wyeast |