

## Almost classic Dry Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **70.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (68.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy Thomas Fawcett & Sons	0.5 kg (9.8%)	85 %	800
Ziarno	Słód Palony Black	0.3 kg (5.9%)	85 %	1350
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (5.9%)	70 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Sovereign	50 g	20 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ekstrakt z kawy	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wanilia	2.5 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Palony black dodać ok 20min przed końcem zacierania.  
Płatki owsiane dodawane w ok 30min zacierania.  
*14 gru 2016, 22:09*