

## Dry stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **51**
- SRM **32.6**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 3 kg (65.9%)   | 78 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski          | 1 kg (22%)     | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.35 kg (7.7%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK)  | 0.2 kg (4.4%)  | 73 %       | 887 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |