

## Dry Stout #5

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **33.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (85.7%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.75 kg (14.3%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sorachi Ace        | 25 g  | 60 min | 13.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 30 g  | 0 min  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1318 London Ale III | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wyeast Labs  |