

## Dry stout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **37**
- SRM **27.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

### Kroki

- Temp **67.8 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.8C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME)<br>- Pale | 1.5 kg (42.3%)  | 78 %       | 16  |
| Ziarno          | Pale Malt (2 Row) UK           | 0.68 kg (19.2%) | 78 %       | 6   |
| Ziarno          | Barley, Flaked                 | 0.91 kg (25.6%) | 70 %       | 4   |
| Ziarno          | Briess - Black Barley          | 0.45 kg (12.8%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 56.7 g | 60 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - Irish Ale | Ale | Płynne | 29.6 ml | Wyeast Labs  |