

## Dry Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **58**
- SRM **31.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale              | 6 kg (71.9%)   | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Pszeniczny                     | 0.5 kg (6%)    | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.45 kg (5.4%) | 55 %       | 1100 |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.4%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy jasny  | 0.2 kg (2.4%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett - Pale<br>Chocolate    | 0.2 kg (2.4%)  | 71 %       | 500  |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 0.5 kg (6%)    | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>150         | 0.3 kg (3.6%)  | 75 %       | 150  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Zula  | 60 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Zula  | 35 g  | 15 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula  | 35 g  | 1 min  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |