

## Dry Stout z ekstraktów

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **33.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Gozdawa | 1.7 kg (42%)   | 90 %       | 75   |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy jasny Gozdawa  | 1.7 kg (42%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno          | jęczmień prażony                | 0.2 kg (4.9%)  | 65 %       | 950  |
| Ziarno          | Barwiący                        | 0.25 kg (6.2%) | 55 %       | 1000 |
| Ziarno          | Czekoladowy                     | 0.2 kg (4.9%)  | 60 %       | 800  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 10 min | 2.8 %      |
| Na zimno  | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 7 dni  | 2.8 %      |
| Gotowanie | Marynka           | 40 g  | 60 min | 6.8 %      |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | kawa  | 250 g | Fermentacja cicha | 7 dni |