

# Szyninger Dry Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **34.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt          | 4.2 kg (73.7%) | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Palone ziarna jęczmienia Weyermann | 0.4 kg (7%)    | 55 %       | 1100 |
| Ziarno | Słód czekoladowy Viking Malt       | 0.4 kg (7%)    | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Płatki owsiane                     | 0.5 kg (8.8%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Caraaroma                          | 0.2 kg (3.5%)  | 78 %       | 400  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga | 33 g  | 60 min | 9.5 %      |

## Drożdże

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