

## #053 Dry Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **37.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.7%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (11.5%)	55 %	985
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.8%)	67 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	42 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	węglan wapnia (CaCO <sub>3</sub> )	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min