

# #1 Dry Stout Twój Browar

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **45**
- SRM **26.2**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.56 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (11.1%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew