

#103 Dry Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **62**
- SRM **33.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 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 **18.4 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	5 kg (73.5%)	82 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.4%)	68 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Gotowanie	Nelson Sauvign	30 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostki z beczki dębowej whisky moczone w whisky 6 miesięcy	60 g	Fermentacja cicha	14 dni