

## #13 Dry Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **16**
- SRM **45.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (59.7%)	85 %	7
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.3%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (7.5%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (9.3%)	74 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.6%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.36 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.9%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %

### Drożdże

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