

#15 Dry Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **39.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.25 kg (21.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	5.9 %

Drożdże

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