

#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
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 % |

Drożdze

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