

## 152 Dry Stout Kawowy

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **29.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.5%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.3%)	71 %	600
Ziarno	Carafa® Special Weyermann	0.2 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---