

## #2. Dry stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **52.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Dodatek         | Jęczmień palony                 | 0.25 kg (6.8%) | 55 %       | 985 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny      | 1.7 kg (46.6%) | 80 %       | --- |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (46.6%) | 90 %       | 621 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | English Golding | 20 g  | 60 min | 4.8 %      |
| Gotowanie                 | Marynka         | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | English Golding | 10 g  | 15 min | 4.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka         | 10 g  | 15 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale       |