

## #2 Dry Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale          | 3 kg (57.7%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.2%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 600        | 0.2 kg (3.8%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy 1200  | 0.2 kg (3.8%) | 68 %       | 1202 |
| Ziarno  | Jęczmień palony            | 0.2 kg (3.8%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno  | Strzegom Barwiący          | 0.1 kg (1.9%) | 68 %       | 1300 |
| Dodatek | Płatki jęczmienne          | 0.5 kg (9.6%) | 100 %      | 10   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kent Goldings | 30 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Kent Goldings | 20 g  | 10 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|             |     |       |        |        |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 10 min      |