

27. Dry stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **26.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (69.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (19.4%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (3.9%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.26 kg (6.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	6.8 %