

#37 Dry Stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **35.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.65 kg (70.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.35 kg (15%)	70 %	4
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.24 kg (10.3%)	60 %	1084
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (4.3%)	60 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
West Yorkshire	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast