

#42 Dry stout wysłodkowy

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **47**
- SRM **27.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.27 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.27 kg (13.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.13 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.13 kg (6.9%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.07 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.07 kg (3.4%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (5.1%)	68 %	400
Cukier	cukier biały	0.11 kg (5.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Marynka	4 g	60 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale