

#51 Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **28.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (70.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (6.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	15 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min