

#59 Dry Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **33.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (73.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (7.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (7.4%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (8.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (2.9%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 13.2 g | Danstar |