

## #8 Dry stout

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **31.6**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (11.8%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Phoenix	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Phoenix	20 g	0 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

### Notatki

- Wymrożona 1/4 piwa, 3/4 zabutelkowane - wyszedł przepyszny FES.  
20 lis 2018, 11:46