

## #9 Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **35.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.75 kg (68.8%)	79 %	6.5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (18.3%)	80 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.4%)	55 %	985
Dodane na wygrzew				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.4%)	68 %	1200
Dodane na wygrzew				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis