

## BA Dry Stout 12 BLG

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **17**
- SRM **23.5**
- 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 **4.14 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Wayermann BROWAMATOR	3.2 kg (78%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.4%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (12.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel	30 g	50 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale