

# DRAJ STAŁT

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **35**
- SRM **25.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (60%)	81 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (20%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10%)	55 %	1000
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.5 kg (10%)	76 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	40 min	5.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min