

## Dry out

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **28.2**
- 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 **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (36%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (2.2%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.12 kg (2.2%)	74 %	1000
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.12 kg (2.2%)	20 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	25 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---