

## Dry Stout 05/06

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **31.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **75 L**
- Całkowita objętość zacieru **90 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **75 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (6.7%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	150 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Perle	100 g	5 min	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
farmgarden kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	---