

# Dry Stout #1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **32.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (42.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (21.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (10.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (10.5%)	70 %	49
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (10.5%)	70 %	128

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis