

Dry Stout #10

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **25.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (39.7%)	70 %	5
Ziarno	Bruntal Pilsen	2 kg (26.5%)	70 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (6.6%)	70 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (6.6%)	80 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.2 kg (2.6%)	55 %	591
Ziarno	Wheat, Roasted	0.15 kg (2%)	54.3 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	20 g	15 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis