

## DRY STOUT 12 BLG # 29

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **44**
- SRM **12.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Flagon          | 3.5 kg (87.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | chocolate                | 0.2 kg (5%)    | 60 %       | 690 |
| Ziarno | palone ziarno jęczmienia | 0.3 kg (7.5%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 35 g  | 60 min | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s-04  | Ale | Suche | 11.5 g | safale       |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Inne | płatki jęczmienne | 500 g | Gotowanie | 70 min |