

# Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **39.4**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (70.2%)	80 %	8
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (17.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.8%)	60 %	1400
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.2 kg (3.5%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Kleikowanie płatków 1:5 64 oC 30 min, gotowanie 10 min.  
Woda na podstawie wody destylowanej  
7 dni burzliwa 18oC  
7 dni cicha 20oC  
*30 mar 2016, 01:19*