

# Dry Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **34.3**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4.55 kg (73.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.45 kg (7.4%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.45 kg (7.4%)  | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.55 kg (8.8%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.18 kg (2.9%)  | 70 %       | 299 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 36.36 g | 60 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 12 g  | Danstar      |