

## Dry Stout

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **25.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt            | 1.6 kg (60.2%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski                     | 0.5 kg (18.8%) | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Płatki owsiane                  | 0.3 kg (11.3%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.13 kg (4.9%) | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Jęczmień palony                 | 0.13 kg (4.9%) | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Kazbek  | 25 g  | 15 min | 6.5 %      |