

## Dry Stout

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **26.8**
- 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 **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.2%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (5.1%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %