

## Dry Stout

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **29.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (76.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (11.5%)	75 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (7.7%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cascade pl	60 g	60 min	5.5 %