

Dry Stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **23**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (74.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód czekoladowy | 0.5 kg (10.7%) | 68 % | 450 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.5 kg (10.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Carafa II | 0.18 kg (3.8%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 15 min | 11.5 % |