

## Dry stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **23.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.04 kg (74.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.28 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.47 kg (11.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.16 kg (4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	14.25 g	10 min	5 %
Gotowanie	Willamette	14.25 g	50 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	9.5 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.92 g	Safale