

# Dry Stout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **38**
- SRM **28.7**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Pilsner	2.7 kg (57.8%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.71 kg (15.2%)	81 %	6
Ziarno	Słód Crystal Medium Crisp	0.3 kg (6.4%)	81 %	270
Ziarno	Słód Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.46 kg (9.9%)	--- %	1200
Ziarno	Płatki Pszenne	0.5 kg (10.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	25 g	60 min	15.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	---