

Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **33.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (56.3%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.12 kg (4.2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (21.1%)	79 %	22
Słód Monachijski Ciemny Viking Malt				
Ziarno	Jęczmień palony	0.22 kg (7.7%)	55 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	16 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	7 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	7 g	5 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2.4 g	Zacieranie	120 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	2.4 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Fermentation: 13 days

Based on:
[https://wiki.piwo.org/Dry_Stout,_Adam_Wróbel_\(pieron\)](https://wiki.piwo.org/Dry_Stout,_Adam_Wróbel_(pieron))
7 gru 2020, 12:00