

## dry stout

---

- Gęstość **5.1 BLG**
- ABV **1.9 %**
- IBU **38**
- SRM **21.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	0.375 kg (22.8%)	79 %	6
Ziarno	Barwiący	0.229 kg (13.9%)	55 %	985
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.2 kg (12.2%)	70 %	100
Ziarno	Słód Pilznieński Viking Malt 3,2-4,5	0.225 kg (13.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.24 kg (14.6%)	60 %	3
Ziarno	Słód carared Weyerman 40-60 EBC	0.375 kg (22.8%)	74 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	26 g	25 min	3.17 %
Gotowanie	AGNUS	25 g	25 min	8.05 %