

# Dry Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **28.2**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt            | 3 kg (66.7%)  | 82 %       | 4    |
| Ziarno | Viking Munich Malt             | 1 kg (22.2%)  | 78 %       | 18   |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.3 kg (6.7%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (4.4%) | 68 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 60 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Bez mchu irlandzkiego.  
2 tyg burzliwej.  
2 tyg cichej.  
Z chmielin pobrać próbkę FFT.  
28 sty 2021, 18:53