

## dry stout

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **37.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19%)	79 %	22
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.5%)	60 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %