

# Dry Stout

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **31**
- SRM **41.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	0.24 kg (15.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.86 kg (54.3%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.08 kg (5%)	65 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (15.5%)	68 %	1200
Ziarno	Żyto palone	0.02 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.07 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Żytni	0.07 kg (4.5%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %