

## Dry Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **33.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (74.8%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.246 kg (8.8%)	60 %	4
Ziarno	Monachijski	0.16 kg (5.7%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.3%)	55 %	1050
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.15 kg (5.3%)	70 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis