

dry stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **28.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2.7 kg (43.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.3 kg (21%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (16.1%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.8%) | 55 % | 1150 |
| Ziarno | orkiszowy czekoladowy | 0.3 kg (4.8%) | --- % | 1000 |
| Dodatek | płatki jęczmienne | 0.6 kg (9.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 60 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Fugles UK | 30 g | 15 min | 4.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|---------|-----|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 14.38 g | --- |
|-------------|-----|-------|---------|-----|