

## 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	---
-------------	-----	-------	---------	-----