

## Dry Stout #2

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42.7**
- SRM **40**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.41 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.47 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.96 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.47 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.41 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	1.4 kg	80 %	15
Ziarno	Viking Munich Malt Light	0.5 kg	78 %	41
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg	80 %	4
Ziarno	Carafa III	0.19 kg	70 %	2758
Ziarno	Chocolate Wheat (Weyermann)	0.15 kg	75.74 %	2180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Goldings, East Kent	10 g	30 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Goldings, East Kent	10 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	7.83 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	3.68 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	1.98 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc Tablet	400 g	Gotowanie	15 min