

## Dry Stout 2

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **26.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt      | 2 kg (75.2%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.4 kg (15%)   | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.13 kg (4.9%) | 20 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.13 kg (4.9%) | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 12 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Kazbek  | 25 g  | 15 min | 5 %        |