

## Dry Stout 2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **26.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 3.5 kg (70%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20%)     | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.12 kg (2.4%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy     | 0.18 kg (3.6%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Carafa III                 | 0.2 kg (4%)    | 70 %       | 1034 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 40 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale       |