

## Dry Stout

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **40.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (5.6%)	75 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.3 %