

# Dry Stout 2020 ver 1.0

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **28.5**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	3 kg (90.9%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Jęczmień palony	0.3 kg (9.1%)	80 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot (2020 - USA)	10 g	60 min	14.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Porter & Kvass	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	Woda olsztyńska (Nagórki) - zacieranie	12000 g	Zacieranie	70 min

Inne	Woda olsztyńska (Nagórki) - wysładzanie	10000 g	Zacieranie	70 min
------	---	---------	------------	--------