

# DRY STOUT

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **37**
- SRM **34.8**
- 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 **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	crisp pale ale	2 kg (76.9%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt fawcett	0.25 kg (9.6%)	70 %	200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3.8%)	70 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	17 g	60 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Słody palone po 40 minutach  
25 lut 2023, 20:02