

## Dry Stout

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **28.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński                      | 3.3 kg (72.7%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | płatki jęczmienne               | 0.7 kg (15.4%) | 60 %       | 4    |
| Ziarno | Jęczmień palony                 | 0.27 kg (5.9%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.27 kg (5.9%) | 70 %       | 1024 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kazbek | 24 g  | 60 min | 7 %        |