

## dry stout

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **41.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **60.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (49.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us gestwa	Ale	Płynne	200 ml	---

## Notatki

- Zacieranie :  
55 stopni dodac platki jeczmienne i słód pszeniczny  
podgrzac do 67 stopni dodac slody pale ale, monachijski  
72 stopnie dodac na 15 min barwiące  
*14 maj 2024, 18:05*