

# DRY STOUT

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **29.4**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (47.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.5%)	79 %	22
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (11.8%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.35 kg (8.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.7%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.7%)	68 %	1250

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis