

## Dry stout 25

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **69**
- SRM **34**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.45 kg (6.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Carafa	0.6 kg (9%)	70 %	664
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (4.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	83 g	60 min	5.2 %
Whirlpool	Centennial	30 g	15 min	9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.3 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	15 min	8 %