

## Dry stout 25l

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **29.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.63 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.38 kg (7.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (4.8%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

### Notatki

- po 90 min zacierania sypimy czarne i podgrzewamy do 75  
16 maj 2019, 22:32