

Dry Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **35**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **60.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (69.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.5%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (5.6%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	54.86 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	64 g	Gotowanie	10 min