

## Dry Stout

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **19.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (31.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (53.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.1%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar