

## Dry Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **51.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (50%)	75 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	75 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	25 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Junga	25 g	10 min	11 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jęczmień palony	300 g	Zacieranie	15 min
Dodatek smakowy	Strzegom Czekoladowy ciemny	200 g	Zacieranie	15 min
Dodatek smakowy	Pół tabliczki czekłady gorzkiej	50 g	Gotowanie	15 min