

# Dry Stout

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **37.9**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.6 kg (70.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (7.8%)	68 %	400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Dodatek	Barley, Flaked	0.8 kg (15.7%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile