

## Dry stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **35.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **34 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (63.9%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (1.4%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (4.6%)	50 %	493
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (3.7%)	60 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.6%)	85 %	3
Dodatek	płatki żytnie	0.6 kg (5.5%)	60 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (9.1%)	71 %	600
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (4.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (2.7%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------