

## Dry Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **21.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (78.9%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.9%)	70 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.07 kg (1.4%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale