

## Dry Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **43**
- SRM **27.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (41%)	79 %	6
Ziarno	Słód Monachijski Typ2	1.8 kg (33.5%)	79 %	15
Ziarno	Słód Żytni	0.5 kg (9.3%)	81 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Pale Chocolate	0.15 kg (2.8%)	69 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.9%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Słód Kawowy 250 EBC	0.1 kg (1.9%)	77 %	250
Ziarno	Słód Żytni palony Anglia	0.1 kg (1.9%)	65 %	650
Ziarno	Carafa III	0.08 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.04 kg (0.7%)	65 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Magnum	20 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---