

# Dry Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **29.5**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pale ale	4 kg (80.8%)	--- %	6
Ziarno	słód karmelowy	0.5 kg (10.1%)	--- %	---
Ziarno	słód pszeniczny czekoladowy	0.2 kg (4%)	--- %	1200
Dodatek	słód jęczmienny palony	0.25 kg (5.1%)	--- %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki jęczmienne błyskawiczne	1000 g	Zacieranie	60 min