

## dry stout

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wyładzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	0.7 kg (60.9%)	80 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (21.7%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (8.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (8.7%)	70 %	812