

## Dry Stout

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **27.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (78.4%)	83 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.5 %