

# DRY STOUT

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **42.3**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3.5 kg (76.1%)	--- %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (8.7%)	--- %	4
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (8.7%)	--- %	1300
Ziarno	Słód Carafa® Special Malt typ III Weyermann®	0.3 kg (6.5%)	1 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	6.3 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- słód carafa special na mash out;  
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;  
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100  
3 lip 2019, 23:15