

# Dry Stout Genial

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **30**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt Viking	2.6 kg (62.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (24.1%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	20 ml	---

## Notatki

- starter drożdżowy na brzezce po IPA 0,8L  
13 lis 2020, 22:18