

## DRY STOUT (MAŁA WARKA)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **35.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2.05 kg (57.7%)	80 %	6
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny	0.68 kg (19.2%)	80 %	22
Ziarno	Płatki jęczmienne (błyskawiczne)	0.34 kg (9.6%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.8%)	68 %	1000
Ziarno	Weyermann Carafa III Special	0.14 kg (3.8%)	70 %	1400
Ziarno	Weyermann Jęczmień palony	0.14 kg (3.8%)	55 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40.91 g	60 min	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15.68 g	Fermentis