

## Dry Stout - pod RIS-a

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **32.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.6 kg (73.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (6.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (6.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (4.1%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	30 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
------------------------------------------------	-----	-------	------	-----------------