

Dry Stout US-05 2 podejście

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **32**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilznieński | 1.5 kg (84.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.07 kg (4%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.07 kg (4%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.1 kg (5.6%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Żyto palone | 0.03 kg (1.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 18 g | 60 min | 6.5 % |