

## Dry Stout US-05

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **32.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (48.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (26.3%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.11 kg (4.1%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.11 kg (4.1%)	70 %	1024
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (5.6%)	73 %	887
Ziarno	Żyto palone	0.04 kg (1.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	6.5 %