

## Dry Stout v. 2/2020

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **28.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (77.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.9%)	70 %	1100
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5.8%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Challenger	25 g	15 min	7.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Dodatek jęczmienia palonego na koniec pierwszej przerwy.  
*4 cze 2020, 14:26*