

## Dry Stout - Warsztaty 6.04.2024

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **28.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (68.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (11.4%)	60 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (6.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	5 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis