

## Dry Stout z ekstraktów

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **33.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Gozdawa	1.7 kg (42%)	90 %	75
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny Gozdawa	1.7 kg (42%)	80 %	6
Ziarno	jęczmień prażony	0.2 kg (4.9%)	65 %	950
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (6.2%)	55 %	1000
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.9%)	60 %	800

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	2.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	7 dni	2.8 %
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	6.8 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	250 g	Fermentacja cicha	7 dni