

## Dry Stout z ekstraktów

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **51.1**
- 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 **23.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Light	1.7 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Dark	1.7 kg (50%)	80 %	650

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL 12,9% AA	12 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jęczmień Palony	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Słód Czekoladowy	250 g	Gotowanie	15 min