

## Dry Stout z resztek RIS 2020

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **46.8**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PaleAle	1.4 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilznenski	0.3 kg (11.5%)	80 %	9
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (3.8%)	80 %	5
Ziarno	Kawowy 500	0.2 kg (7.7%)	80 %	500
Ziarno	Czekoladowy 900	0.4 kg (15.4%)	80 %	900
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (7.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	15 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Sovereign	15 g	15 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	96 ml	---