

## Dry stout z wędzoną śliwką

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **30.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (77.2%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.7%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.9%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszoniczny Czekoladowy	0.18 kg (3.5%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	300 g	Fermentacja cicha	7 dni