

## Dry Stout z wysłodzin po RIS

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **34**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	3 kg (76.9%)	79 %	7.5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (12.8%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (10.3%)	65 %	1150
Dodać po pierwszej przerwie, po negatywnej próbie				