

DryBounty

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **30.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski typ I 12-18 EBC Weyermann | 3 kg (63.2%) | 80 % | 12 |
| Ziarno | Cararye | 1 kg (21.1%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.25 kg (5.3%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Książęcy | 30 g | 10 min | 7.2 % |
| Whirlpool | Książęcy | 90 g | 30 min | 7.2 % |
| Na zimno | Książęcy | 180 g | 5 dni | 7.2 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 400 ml | Lallemand |