

# 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**
- Wyladuj 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