

## drystout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **34**
- SRM **37.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 3.5 kg (68.6%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | diastatyczny                   | 0.2 kg (3.9%)  | 80 %       | 2.5  |
| Ziarno | Płatki jęczmienne              | 0.4 kg (7.8%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (5.9%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Carafa II specjal              | 0.2 kg (3.9%)  | 70 %       | 812  |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>600         | 0.2 kg (3.9%)  | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.3 kg (5.9%)  | 1 %        | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 50 g  | 60 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Słody jasne na 90minut  
Słody ciemne na 45 minut  
*13 wrz 2018, 10:40*