

## DryStout #4

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44.6**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.13 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.71 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.71 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.13 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	2.25 kg	80 %	15
Ziarno	Viking Roasted Barley	0.2 kg	70 %	2934
Ziarno	Chocolate Wheat Malt	0.12 kg	71 %	2101

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Płynne	ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	6.54 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	3.08 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	1.65 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	1.27 g	Zacieranie	60 min
-----------------	---------------------	--------	------------	--------