

DryStout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **31.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.75 kg (75%) | 83 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (10%) | 75 % | 299 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.25 kg (5%) | 73 % | 128 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.25 kg (5%) | 72 % | 690 |
| Ziarno | Simpsons - Roasted Barley | 0.25 kg (5%) | 70 % | 1084 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|