

# DryStout

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **31.5**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Palony Jęczmien	0.5 kg (10.6%)	55 %	1150
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.1%)	70 %	1050

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	6 %