

# DryStout19

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **31.5**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.1 kg (55.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.5 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (13.3%)	65.2 %	315
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (5.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.7%)	50 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.12 kg (3.2%)	60 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (4%)	50 %	1200

Zasyp - orientacyjnie dla parametrów

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	10 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LIBERTY BELL ALE M36	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's