

## dryWalker 4

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **44.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.85 kg (71.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (9.6%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (9.6%)	70 %	1034
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.25 kg (9.6%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	5 min	5.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda piwowarska	5 g	Zacieranie	80 min