

## DS

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **27**
- SRM **36.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (14.3%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (14.3%)	70 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11 g	---