

# HB Dry Stout

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **34**
- SRM **27.9**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 1.5 kg (69.8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Jęczmień palony       | 0.25 kg (11.6%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.4 kg (18.6%)  | 75 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 15 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Fuggles    | 15 g  | 15 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |