

# Irish Dry Stout 11,5° Blg

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **30.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Wystadź używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (13.2%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (10.5%)	60 %	4
Ziarno	Pilznieński	0.5 kg (13.2%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (63.2%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis