

# Irish dry stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM **37.9**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (80.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (8.9%)	74 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.4%)	55 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.2 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min