

## irish dry stout (litovel) #2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **33.6**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.9%)	79 %	22
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (7.8%)	60 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.8%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa I	0.35 kg (6.9%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (17.6%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (7.8%)	73 %	95

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka cytryny	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka cytryny	40 g	Fermentacja cicha	4 dni