

## NA dry stout

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **26**
- SRM **52.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	0.625 kg (14.1%)	79 %	6
Ziarno	Barwiący	0.381 kg (8.6%)	55 %	985
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.333 kg (7.5%)	70 %	100
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	0.375 kg (8.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.401 kg (9%)	60 %	3
Ziarno	Słód carared Weyerman 40-60 EBC	0.625 kg (14.1%)	74 %	50
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (38.3%)	80 %	700

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	25 g	45 min	8.05 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	26 g	45 min	3.17 %