

## PDS Dry stout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **28**
- SRM **24.9**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	0.4 kg (9.4%)	80 %	28
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.7%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Notatki

- US-05 są spoko ale chyba pasuje wykorzystać jakieś dedykowane drożdże, piwo wyszło odpowiednio palone jednak coś zostało machnięte przy zacieraniu i odfermentowało bardzo słabo. Można sprawdzić inną recepturę  
28 cze 2018, 19:07