

# Piano Black Dry Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **24.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (8.7%)	68 %	1202
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.3%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	3.5 %

## Drożdże

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