

## Pierwszy kot

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **54.8**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (45.9%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal Liquid malt extract LIGHT	1.7 kg (45.9%)	80 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (8.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

### Drożdze

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

### Notatki

- Warka numer 2 - Dry Stout  
Przepis pochodzi z książki Domowe Piwo pana Adriana Banachowicza  
Hmm. Czy piwo nie będzie za ciemne i za mało goryczkowe?  
17 wrz 2017, 09:39