

## Pucek Dry Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **50.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (51.5%)	82 %	621
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	1 kg (30.3%)	81 %	---
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (4.5%)	70 %	---
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (4.5%)	70 %	1034
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (9.1%)	100 %	0

### Chmiele

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

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Palony jęczmień	250 g	Gotowanie	30 min

### Notatki

- PPPP podaje barwę 79EBC. Aerometr wskazuje 12 BLG, brzeczka schłodzona do 19 stopni. Drożdże rehydratyzowane w ok. 30 stopniach, schłodzone i zadane w temperaturze brzeczki.  
*10 sty 2017, 23:00*
- Po 3 tygodniach od butelkowania można stwierdzić że w kolejnej wersji trzeba by użyć ekstraktów jasnych i większej ilości jęczmienia palonego. Piwo mało palone i dość słodkie.  
*26 mar 2017, 21:11*