

# Rum Dry Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **34.2**
- 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
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	2 kg (47.1%)	95 %	6
Cukier	Brown Sugar, Dark	1 kg (23.5%)	100 %	99
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Roasted Barley	1 kg (23.5%)	55 %	591

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	45 g	0 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale