

# St. Patrick Day Irish Dry Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **35.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1 kg (15.4%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (10.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (7.7%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bullion	30 g	60 min	7.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Croaa	20 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Flyer	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Bramling Cross	30 g	5 min	6 %
Whirlpool	Flyer	30 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale