

## Try stout 3

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **28.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	GlobalMalt Pale Ale/Pils	1.875 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.375 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (5%)	68 %	800
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.125 kg (5%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---