

## W014 - Dry stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29.2**
- SRM **40**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.05 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.05 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.35 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt, Maris Otter (Thomas Fawcett)	3 kg	82.5 %	14
Ziarno	CHÂTEAU CHOCOLAT	0.55 kg	75 %	2402
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg	70 %	7
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.2 kg	73.58 %	934
Ziarno	CHÂTEAU ROASTED BARLEY	0.1 kg	65 %	3203

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggle	50 g	60 min	4.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Irish Moss	4 g	Gotowanie	10 min