

## W034 Dry stout 2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34.7**
- SRM **40**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.44 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.64 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.52 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.64 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.44 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CHÂTEAU PALE ALE	3 kg	81 %	21
Ziarno	Barley, Flaked (Thomas Fawcett)	0.45 kg	76.1 %	9
Ziarno	CHÂTEAU ROASTED BARLEY	0.25 kg	65 %	3203
Ziarno	(de) CHÂTEAU CHOCOLAT NATURE	0.1 kg	75 %	2402
Ziarno	Carafa Special III (Weyermann)	0.08 kg	75.74 %	3734
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.15 kg	100 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang (Tettnang Tettnager)	23 g	60 min	4 %
Gotowanie	Southern Promise	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tettnang (Tettnang Tettnager)	15 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Irish Ale	Ale	Gęstwa	124 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	4 g	Gotowanie	10 min