

## Warka#2 Dry Stout

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **39**
- SRM **69.7**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód chocolate	0.5 kg (12%)	70 %	1000
Ziarno	cookie	1 kg (24.1%)	70 %	70
Ziarno	słód wędzony brzozą	1 kg (24.1%)	81 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (24.1%)	65 %	1200
Ziarno	Extra black	0.15 kg (3.6%)	65 %	1400
Ziarno	słód owsiany	0.5 kg (12%)	78.5 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	30 g	40 min	6.1 %
Gotowanie	Northdown	25 g	30 min	8.2 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	30 ml	White Labs