

x - Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **33.3**
- 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 **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 75C**
- Przetrzyj zacier **60 min w 100C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16.3%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (10.2%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar