

American Dry Stout Single Hop Citra

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **27**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (72.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	1 dni	12 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us04	Ale	Gęstwa	100 ml	---