

# City Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **64.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (65.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	1 kg (10.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (10.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	45 g	60 min	14.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale