

Cytrusowy Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **36.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (51.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (21.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	lunga	15 g	20 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---