

Dry Stout z Citrą

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **23.5**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (74.4%)	85 %	7
Ziarno	Carabody Viking Malt	0.2 kg (4.7%)	85 %	8
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (11.6%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	15 g	50 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis