

Stout Citra

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **48**
- SRM **27.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (84%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Kazbek	10 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 04	Ale	Suche	11 g	safale