

#12 Prosty American Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **32.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.6 kg (76.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Viking Carabody malt	0.2 kg (5.9%)	75 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.9%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (5.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Chinook	30 g	3 min	13 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	13 %
Chmiel na zimno w temperaturze 20-22°C				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	---