

AMERICAN DRY STOUT

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **28.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (65.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (21.7%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (8.7%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	5 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	10 min	13 %
Whirlpool	Cascade PL	5 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Chinook	5 g	10 min	13 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
-------------------------------	-----	-------	------	---------

Notatki

- CHMIEL użyty do chmielenia na aromat i whirlpool pochodzi z mojego chmielnika
SŁODY PALONE DODAJEMY W 72C
29 sty 2025, 15:48