

American Stout 1.0

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **33.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (14.6%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.13 kg (3.8%)	60 %	788
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.13 kg (3.8%)	70 %	128
Ziarno	Carafa II	0.13 kg (3.8%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.9%)	70 %	1034
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.13 kg (3.8%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	12 g	20 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	12 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	---	13.2 %
Na zimno	Cascade	15 g	---	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
West Coast White Labs	Ale	Gęstwa	200 ml	---