

American Stout

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **49.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (69.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9.2%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (4.6%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (4.6%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.6%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	12.5 g	10 min	8.9 %
Whirlpool	Amarillo	12.5 g	0 min	8.9 %

Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	8.9 %
Gotowanie	Mosaic	12.5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	12.5 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	12.5 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Calcium Carbonate	4 g	Zacieranie	---