

American stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **57**
- SRM **38.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (64.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	crystal red	0.2 kg (4.9%)	70 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8.6%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6.2%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3.7%)	70 %	1034
Ziarno	brown	0.1 kg (2.5%)	70 %	175

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	7 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	7 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	45 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Ciemne słody wsypane w 50min zacierania.
10 wrz 2021, 22:57