

AMERICAN STOUT

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **39.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	4 kg (56.3%)	80 %	6
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny	1.5 kg (21.1%)	80 %	22
Ziarno	Płatki jęczmienne (błyskawiczne)	0.8 kg (11.3%)	60 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy Ciemny	0.3 kg (4.2%)	67 %	1000
Ziarno	Weyermann Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa special III	0.2 kg (2.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %

Drożdże

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

BRY-97 American West Coast	Ale	Suche	11 g	Lallemand
-------------------------------	-----	-------	------	-----------