

AMERICAN STOUT

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **55**
- SRM **37.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (53.6%)	--- %	5
Ziarno	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	1 kg (17.9%)	--- %	22
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.9%)	--- %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7.1%)	--- %	5
Ziarno	Słód żytni czekoladowy Weyermann® - prażony	0.2 kg (3.6%)	--- %	700
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.9%)	1 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	20 min	10.5 %

Whirlpool	Rakau	15 g	20 min	10.2 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Rakau	15 g	2 dni	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- jęczmień prażony po próbie jodowej;
 chmilenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;
 schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;
 fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
 przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
 rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
 refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100
 22 lip 2021, 22:21