

american stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **54.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (59.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.8%)	67 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa special III	0.2 kg (4.8%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe cryo	10 g	15 min	23 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe cryo	15 g	0 min	23 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- słody palone po godzinie zacierania
8 sty 2024, 10:49