

American Stout #2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **38.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (61.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.6 kg (18.5%)	78 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (4.6%)	20 %	493
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.1 kg (3.1%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (1.5%)	70 %	300
Ziarno	Caramunich® typ I	0.05 kg (1.5%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1.5%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.05 kg (1.5%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	12.6 %

Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	12.6 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Suszone pędy sosny	50 g	Fermentacja cicha	4 dni