

american stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **126**
- SRM **26.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Roasted Barley	0.06 kg (4.7%)	55 %	591
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.06 kg (4.7%)	68 %	1202
Ziarno	Carawheat (GR)	0.06 kg (4.7%)	68 %	79
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.05 kg (3.9%)	74 %	296
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (3.9%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Southern Cross	20 g	0 min	14 %