

American Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **107**
- SRM **30.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (74.4%)	85 %	7
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (11.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7%)	55 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	55 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	5 min	10 %

Na zimno	Equinox	100 g	7 dni	13.1 %
----------	---------	-------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	13 g	Safale