

American Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **37.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.5 kg (47%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (15.7%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.5 kg (15.7%)	85 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (6.3%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (3.1%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (3.1%)	70 %	837
Ziarno	Carafa	0.14 kg (4.4%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności - starter	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile