

American Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.8 kg (85%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	18 g	30 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Marynka	55 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis