

American Stout I

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **29.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.6 kg (59.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	0.5 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Caramunich I	0.2 kg (7.4%)	73 %	90
Ziarno	Weyermann - Jęczmień palony	0.1 kg (3.7%)	1 %	1150
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.1 kg (3.7%)	1 %	1050
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (7.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Mosaic	30 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	USA Mosaic	20 g	0 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05 IV	Ale	Gęstwa	80 ml	---
-----------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Jęczmień palony i pszeniczny czekoladowy dodany na 15 min przed końcem zacierania.
22 mar 2017, 21:11