

American Stout II

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **34.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Maris Otter - Pale Ale | 4 kg (63.5%) | 80.3 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (15.9%) | 79 % | 15 |
| Ziarno | Słód czekoladowy | 0.5 kg (7.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (0.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (4%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 45 min | 4.9 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 30 min | 4.9 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |