

American Stout na Klarstein'ie

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **42.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale Viking Malt	5 kg (73.5%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I Viking Malt	1 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.4%)	68 %	1400
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt Strzegom	0.5 kg (7.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Klarstein M.

Zacieranie 1800 W
 Gotowanie 1500 W
 7 sty 2021, 13:51