

American Stout Polak Rodak

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **48**
- SRM **38.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg (74.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	60 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.6 kg (7.7%)	74 %	158
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (6.4%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (6.4%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Zibi	100 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	2/20	100 g	1 min	12 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	2 dni	10 %