

## American Stout v2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **41.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt        | 5 kg (70.4%)  | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny      | 0.5 kg (7%)   | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.2 kg (2.8%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Płatki jęczmienne                | 0.4 kg (5.6%) | 60 %       | 4    |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (7%)   | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150              | 0.5 kg (7%)   | 75 %       | 150  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Azacca  | 30 g  | 45 min | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 15 g  | 0 min  | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Equinox | 15 g  | 5 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Cascade | 30 g  | 5 dni  | 6 %        |

### Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |