

american stout v2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **67**
- SRM **55.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.3 kg (30.6%)	81 %	6
Ziarno	Heidelberg	1.2 kg (28.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.8%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Carafa special III	0.3 kg (7.1%)	70 %	1400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.7%)	73 %	1001
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.5%)	67 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	17 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	12.8 %
Whirlpool	Simcoe cryo	25 g	15 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Słody palone na ostatnie 30-40min
25 sty 2024, 13:58