

American Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **40**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (56.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.5%)	79 %	22
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (8.8%)	74 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (7.9%)	55 %	700
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (4.4%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13 %