

#B017AMerican Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **59**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	2 kg (28.6%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.1%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (7.1%)	75.5 %	480