

DRY AMERICAN STOUT

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **32.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (13%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy 1200 UK	0.25 kg (4.1%)	68 %	1202
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.1%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Brown	0.3 kg (4.9%)	72 %	200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	7.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	35 g	5 min	7.7 %

Gotowanie	Simcoe	35 g	5 min	11.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda czy coś tam	5 g	Zacieranie	---