

Prosty American Stout (BYO) #2 - 12l

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **54**
- SRM **41.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilzneński	2.9 kg (68.1%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (16.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.24 kg (5.6%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.18 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.14 kg (3.3%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	18 g	60 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	12 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	900 ml	FM