

#13 American Stout (scooby base)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **30**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (87.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Jęczmień palony na koniec zacierania.

Na bazie receptury scooby'iego z piwo.org.
27 mar 2019, 21:55