

4. American Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **40.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (51.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | chateau Coffee | 0.5 kg (9.6%) | 70 % | 500 |
| Ziarno | Roasted Barley | 0.45 kg (8.7%) | 55 % | 591 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (5.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.25 kg (4.8%) | 68 % | 1202 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 60 min | 11.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 15 min | 11.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 5 min | 11.4 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 7 dni | 11.4 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |