

#6 American Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **40.2**
- 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 **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (38.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (38.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Chinook	30 g	20 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------