

## #69 American Stout - Simcoe & Citra

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **43**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **56 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.71 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	0.14 kg (5.2%)	63 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.26 kg (9.7%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.11 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.08 kg (3%)	72 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.08 kg (3%)	73 %	150
Ziarno	Cafe Light	0.11 kg (4.1%)	70 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.05 kg (1.9%)	74 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.09 kg (3.4%)	70 %	1400
Ziarno	Roasted Barley	0.05 kg (1.9%)	55 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	9.4 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Imperial Yeast A10 Darkness	Ale	Gęstwa	107.75 ml	Imperial Yeast

### Notatki

- Wody wysłodkowe po RIS Darkness.  
26 kwi 2021, 23:11