

am stout 12

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **70**
- SRM **34.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.73 kg (78.1%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.19 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.19 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.11 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.27 kg (7.8%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	27.27 g	30 min	16.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	27.27 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Galaxy	27.27 g	3 dni	16.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.59 g	SafAle