

## AMERICAN DRY STOUT 1(4)

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	1100
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.9%)	70 %	1400
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.9%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	11.6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	11.6 %
Na zimno	Simcoe	40 g	6 dni	11.6 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min