

# AMERICAN DRY STOUT

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **28.8**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 1.5 kg (65.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (21.7%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Czekoladowy                | 0.2 kg (8.7%)  | 60 %       | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.1 kg (4.3%)  | 55 %       | 985 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka    | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 5 g   | 10 min | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook    | 5 g   | 10 min | 13 %       |
| Whirlpool                 | Cascade PL | 5 g   | 10 min | 5.2 %      |
| Whirlpool                 | Chinook    | 5 g   | 10 min | 13 %       |
| Na zimno                  | Cascade    | 20 g  | 3 dni  | 7.3 %      |

## Drożdże

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

|                               |     |       |      |         |
|-------------------------------|-----|-------|------|---------|
| Gozdawa - Pure Ale<br>Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |
|-------------------------------|-----|-------|------|---------|

## Notatki

- CHMIEL użyty do chmielenia na aromat i whirlpool pochodzi z mojego chmielnika  
SŁODY PALONE DODAJEMY W 72C  
29 sty 2025, 15:48