

# American Dry Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **24.2**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (72.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (2.7%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

## Drożdże

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

Us 05	Ale	Suche	10 g	---
-------	-----	-------	------	-----