

# American Extra Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **44.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (58.1%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.6%)	80 %	15
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód Carafa® Special typ I	0.6 kg (7%)	65 %	900
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.8%)	55 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	10.5 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min