

American Forest Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **55**
- SRM **44.5**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj 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	1.1 kg (37.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (24.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.2%)	60 %	3
Ziarno	monachijski karmelowy II Bestmaltz	0.2 kg (6.9%)	78 %	120
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.3 kg (10.3%)	73 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony weyermann	0.1 kg (3.4%)	55 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	15 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Lomik	15 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.1 %
Na zimno	mosaic	10 g	3 dni	12.2 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy świerku	30 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	15 min