

American Hopy Stout - Warka 2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **48**
- SRM **37.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (58.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1 kg (14.7%) | 78 % | 25 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (3.7%) | 55 % | 985 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.25 kg (3.7%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.5 kg (7.4%) | 70 % | 1034 |
| Cukier | cukier | 0.3 kg (4.4%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 5 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 5 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |