

American Munich Trash #1

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **55**
- SRM **55.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt Light	2.93 kg (84.2%)	78 %	41
Ziarno	Chocolate Wheat (Weyermann)	0.45 kg (12.9%)	75.74 %	2180
Ziarno	Karmelowy 30	0.1 kg (2.9%)	72.6 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	1 g	DCL/Fermentis