

American stout 13 wersja 2.0

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **53**
- SRM **42.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale ale niemcy | 3 kg (52.2%) | --- % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (17.4%) | --- % | 15 |
| Ziarno | Karmelowy | 0.3 kg (5.2%) | --- % | 300 |
| Ziarno | Pszeniczny ciemny | 0.2 kg (3.5%) | --- % | 18 |
| Dodatek | Platki owsiane | 0.4 kg (7%) | --- % | --- |
| Ziarno | Palone ziarno jęczmienia | 0.15 kg (2.6%) | --- % | 1150 |
| Ziarno | Carafa typ 2 weyermann | 0.2 kg (3.5%) | --- % | 1150 |
| Ziarno | Pale chocolate | 0.3 kg (5.2%) | --- % | 620 |
| Ziarno | Chocolate anglia | 0.2 kg (3.5%) | --- % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 14.7 % |
| Gotowanie | Citra | 17 g | 20 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 17 g | 15 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Amarillo | 17 g | 10 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Citra | 13 g | 0 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 13 g | 0 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Amarillo | 13 g | 0 min | 8.8 % |

Notatki

- Na cicha poszło: 20gr citra, 20 gr simcoe, 20gr amarillo.
30 sty 2018, 19:56