

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