

American stout 13

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM ---
- 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 **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	2.7 kg (46.2%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.1%)	--- %	---
Ziarno	Cofee 500	0.5 kg (8.5%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy 300	0.3 kg (5.1%)	--- %	---
Ziarno	Jeczmien palony	0.45 kg (7.7%)	--- %	---
Ziarno	Chocolate	0.25 kg (4.3%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny	0.25 kg (4.3%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (6.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	45 min	14.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	8.8 %

Notatki

- Na cicha poszło: 20 gr simcoe, 20 gr amarillo.
30 sty 2018, 19:50