

## American Stout 1\_0

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **76**
- SRM **35**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **30.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (47.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (39.9%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Brown malt	0.13 kg (1%)	--- %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	90 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.67 g	Safale