

American Stout #1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **65**
- SRM **32.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (Weyermann)	2.2 kg (58.7%)	82.23 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt Light	1 kg (26.7%)	78 %	41
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (5.3%)	70 %	1111
Ziarno	Karmelowy 600	0.2 kg (5.3%)	70.45 %	600
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.15 kg (4%)	74 %	314

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.3 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Horizon	12 g	60 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Amerykański sen	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile
-----------------	-----	--------	-------	------------------