

American stout #1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **47**
- SRM **39.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.3 kg (5.4%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.6%)	5 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	5 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	50 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	50 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13 %

Drożdże

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

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min
Inne	gips piwowarski	4 g	Gotowanie	5 min