

American Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **65**
- SRM **28.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (13.7%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.8%)	61 %	5
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (2.7%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Belma	30 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Azacca	30 g	20 min	14 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis