

American Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **26.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (66.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (3.3%) | 55 % | 985 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (2.7%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.25 kg (3.3%) | 60 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 5 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 5 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |