

American Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **68**
- SRM **42.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Castle Maltng	6.5 kg (68.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Viking typ II	1 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy 300 - Viking	0.5 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.3%)	60 %	4
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy Weyermann	0.5 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.6%)	70 %	1034

Dodać na wygrzew / koniec zacierania.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	6 %

Whirlpool	Simcoe	25 g	3 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	3 min	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

Notatki

- <https://homebrewacademy.com/american-stout-recipe/>

Martin Keen's American Stout Recipe

Grain

70 % 9 lbs Pale Malt (2-Row)
 8 % 1 lb Munich Malt
 8 % 1 lb Caramel 60
 8 % 1 lb Chocolate Malt
 3 % 8 oz Roasted Barley
 3 % 8 oz Flaked Barley

Hops

1.00 oz Magnum - Boil 60 min
 1.00 oz Cascade - Boil 10 min
 1.00 oz Cascade - Boil 0 min

Yeast

1.0 pkg American Ale Wyeast 1056

Mash at 152°F (66°C) for 60 mins

Boil for 60 mins

12 lip 2022, 11:30

- <https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/stout-trousers/>

1.5 lb (5.21 kg) Great Western organic 2-row malt
 0.75 lb (340 g) Briess organic roasted barley
 8.8 oz (249 g) Briess organic chocolate malt
 8.8 oz (249 g) Briess organic Caramel 60
 3.2 oz (90 g) Weyermann organic Carafa 2
 0.75 oz (21 g) NZ organic Pacific Gem hops (60 min)
 1.5 oz (42 g) organic Fuggles hops (15 min)
 1.5 oz (42 g) organic NZ Cascade (10 min)
 1.0 oz (28 g) organic NZ Cascade hops (5 min)
 1 tsp Irish moss (10 min)

Wyeast 1272 American Ale II Yeast

12 lip 2022, 11:30

- https://www.browar.biz/centrumpiwowarstwa/zestawy_surowcow/redakcyjne_z_zacieraniem/american_stout_16_bl_g

Czarne wręcz nieprzejrzyste piwo o solidnej goryczce i połączeniu aromatów chmielowych: kwiatowych, owoców tropikalnych, owoców cytrusowych i sosny z aromatami ciemnych sładów.

Słód pale ale 3,85 kg
 Słód monachijski 1,2 kg
 Słód crystal 0,3 kg
 Słód czekoladowy ciemny 0,2 kg i jęczmień prażony 0,2 kg
 [spakowane oddzielnie w cenie zestawu]
 Chmiel Columbus US 2020, granulata, 35 g
 Chmiel Cascade US 2021, granulata, 50 g
 Chmiel Mosaic US 2020, granulata, 50 g
 12 lip 2022, 11:30