

# American Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **3**
- SRM **37.4**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **58.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.2 kg (30%)	80 %	8
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5%)	70 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (5%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (5%)	70 %	1034
Ziarno	Castle - Coffee Malt	0.2 kg (5%)	74 %	500
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (25%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Talus'21	40 g	60 min	6.7 %
Zacieranie	Motueka'22	50 g	60 min	6 %
Zacieranie	Nelson Sauvín'22	10 g	60 min	11.3 %

Whirlpool	Nelson Sauvín	40 g	1 min	11.3 %
Whirlpool	Talus	50 g	1 min	6.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	13 dni	11.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kreda	6 g	Zacieranie	90 min

## Notatki

- Chmiele z zacierania dały ok. 40 IBU.

Połowa czasu chmielenia na zimno - coldcrash.

Gęstwa stara, 9-dniowa.

6 sty 2024, 19:47