

American Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **35.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **100C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (37.4%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.46 kg (11.5%)	80 %	16
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (10%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg (3.7%)	72 %	236
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (5%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	8 g	60 min	14 %
Gotowanie	Calypso	10 g	20 min	14 %

Aromat (koniec gotowania)	Calypso	15 g	5 min	14 %
Whirlpool	Calypso	25 g	20 min	14 %
Na zimno	Calypso	42 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile