

# American Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **39.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (18.5%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (9.3%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.4%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Harris Pure Brew	10 g	Fermentacja burzliwa	---
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---

### Notatki

- Fermentacja burzliwa: start w 16°C, podnosić o stopień przez 4 dni; przetrzymać w 20-21°C przez ~3 dni

Fermentacja cicha: 10 dni; chmiel na zimno dodać w 15°C na 4 dni

Cold crash; nagazować do 2.0 vol.

28 gru 2023, 14:58