

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