

american stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **35**
- SRM **28**
- 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 **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadź używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 1 kg (28.2%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Kawowy ciemny | 0.15 kg (4.2%) | 50 % | 450 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (1.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa | 0.15 kg (4.2%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (5.6%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (14.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (42.3%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 60 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 35 g | 30 min | 6.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|-------|-------|--------------|
| Nothingam | Ale | Suche | 5 g | Danstar |