

american stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **34.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.28 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (81.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.23 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	vic secret	15 g	20 min	16.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6.8 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Cascade	15 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6.8 %

Notatki

- 13 blg - 3 blg burzliwa tydzień

cicha tydzień
dodano 100gr kawy w ziarnkach na 2 dni cichej
zabutelkowano 28.10.16
dodano 130g cukru
11 paź 2016, 10:19