

AMERICAN STOUT 16 BLG # 90

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **66**
- SRM **37.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Barwiący Obtuszczony	0.3 kg (4.3%)	65 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.9%)	70 %	690
Ziarno	Słód owsiany	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	45 min	8 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---