

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj 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 | --- |