

American Stout 16Blg - browar.biz

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **55**
- SRM **22.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	3.85 kg (67%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (20.9%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (5.2%)	75 %	20
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.5%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.5%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	1 min	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Notatki

- Po 90 min zacierania bez słodów ciemnych dodajemy na 15min słody ciemne.
5 mar 2021, 21:36