

American Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **27.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (45.5%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (27.3%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.2 kg (3.6%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 70 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 5 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US05 | Ale | Suche | 9.43 g | --- |