

# American Stout #2 - Amerykański Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **39.4**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	4 kg (70.2%)	80 %	6
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (8.8%)	82 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	caramel aromatic - Viking Malt	0.4 kg (7%)	75 %	180
Ziarno	Carafa® Special I Malt Weyermann®	0.3 kg (5.3%)	1 %	900
Ziarno	prażony ekstra Bestmaltz	0.3 kg (5.3%)	1 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (PL) - granulát	25 g	100 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy (AUS) - granulát	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Wai-iti (NZ) - granulát	50 g	3 dni	3.3 %

Whirlpool	Galaxy (AUS) - granulát	30 g	10 min	15.5 %
-----------	-------------------------	------	--------	--------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Węglan wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kw. fosforowy 75% (wyst. dzanie)	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=423XGKD>  
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
 90.8 0.0 131.0 75.7 125.4 101.665  
 Mash pH \*: 5.80  
 SO42-/Cl- ratio: 1.7 Little Bitter  
 17 paź 2019, 12:35