

American Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **28.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (41.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (33.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.5 kg (8.3%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.4 kg (6.7%) | 70 % | 900 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.7%) | 55 % | 1150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 15 g | 30 min | 15 % |
| Gotowanie | Galaxy | 30 g | 10 min | 15 % |
| Gotowanie | Galaxy | 15 g | 1 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |